Prof. CANAN ECE TAMER

Personal Information

Office Phone: +90 224 294 1402
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 (Yl) (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 (Yl) (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

Doctorate
Doctorate, 2023 - 2024
DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ III, Doctorate, 2021 - 2022
Doctorate, 2021 - 2022
TEZ DANIŞMANLIĞI III, Doctorate, 2021 - 2022
Postgraduate
ENDÜSTRİYEL MEYVE SUYU İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Postgraduate
Postgraduate, 2023 - 2024
KONSERVE BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2022 - 2023
ENDÜSTRİYEL KONSERVE TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2023 - 2024
YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ II , Postgraduate, 2021 - 2022
Endüstriyel Konserve Teknolojisi, Postgraduate, 2021 - 2022
DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ VI, Postgraduate, 2021 - 2022
GMB 5013 INDUSTRIAL FRUIT JUICE PRODUCTION TECHNOLOGY, Postgraduate, 2016 - 2017
Undergraduate
CARBONATED BEVERAGE TECHNOLOGY , Undergraduate, 2023 - 2024
FOOD CHEMISTRY II, Undergraduate, 2023 - 2024
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022
CARBONATED BEVERAGE TECHNOLOGY, Undergraduate, 2021 - 2022
ORGANİK GIDALARIN İŞLENMESİ, Undergraduate, 2021 - 2022
FOOD CHEMISTRY 2, Undergraduate, 2021 - 2022
JAM, MARMALADE and JELLY TECHNOLOGY, Undergraduate, 2021 - 2022
MESLEKİ UYGULAMA -II, Undergraduate, 2020 - 2021
STERİLİZASYON TEKNİKLERİ, Undergraduate, 2021 - 2022
FRUIT JUICE PRODUCTION TECHNOLOGY, Undergraduate, 2021 - 2022
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
GSD4235 - MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017
Undergraduate, 2016 - 2017
Undergraduate, 2016 - 2017

Supervised Theses

Tamer C. E., Investigation of the Usage Possibilities of Kombucha-derived Bacterial Cellulose in Food and Food Supplements, Doctorate, S.DURGUT(Student), Continues
Tamer C. E., A STUDY ON BLUE BUTTERFLY PEA (CLITORIA TERNATEA) BEVERAGE, Postgraduate, H.KÖKSAL(Student), Continues
Tamer C. E., Postgraduate, E.İLTER(Student), 2021
Tamer C. E., Investigation of antıoxidant 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., A research on the production of kombucha beverage fortified with different plant extracts, Postgraduate, B.TÜRKOL(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., Determination of the effects of different formulations and drying methods on potato chips quality, Postgraduate, T.HALİL(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. **Effects of Debittering Treatments on Some Secondary Metabolites' Bioaccessibility, Fatty Acid, and Aroma Profiles of Semidried Gemlik Variety Black Olives**
Durgut Malçok S., Tunçkal C., Özkan Karabacak A., Coşgun G., Torun M., Tamer C. E.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.2025, no.1, pp.1-18, 2025 (SCI-Expanded)

II. **Processing of Angelica (Angelica sylvestris L.) into a functional jam with addition of carob and cinnamon extracts: Evaluation of sensorial, physicochemical, and nutritional characteristics and in vitro bioaccessibility of phenolics**
Alibasoglu E. K., Celik B. A., Ceylan Adrar F. D., ÖZOĞLU Ö., Bekar E., Çapanoğlu Güven E., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U., YOLCI ÖMEROĞLU P.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, vol.12, no.11, pp.9353-9370, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Optimization and characterization of chestnut shell pigment extract obtained microwave assisted extraction by response surface methodology**
Kocer S., Utku Copur Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kayahan S., Uysal E., Cavus S., Akman O.
FOOD CHEMISTRY, vol.443, 2024 (SCI-Expanded)

IV. **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**
Malcok S. D., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E., Tunckal C., TAMER C. E.
JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING, vol.54, no.3, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Application of response surface methodology for optimisation of Cornelian cherry - Capia pepper leather dried in a heat pump drying system**
Malcok S. D., ÖZKAN KARABACAK A., Tunckal C., TAMER C. E.
JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING, vol.54, no.3, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **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)

VII. **Optimization of Heat Pump Dryer Conditions on Bioaccessibility of Some Secondary Metabolites of Cornelian Cherry-Capia Pepper Pestil**
ÖZKAN KARABACAK A., Durgut-Malcok S., Tunckal C., TAMER C. E., Pandiselvam R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.2023, 2023 (SCI-Expanded)

VIII. **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)

IX. **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., Yolcı Ömeroğlu P., Göksel Z.
Latin American Applied Research, vol.52, no.2, pp.101-110, 2022 (SCI-Expanded)

X. **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)

XI. **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)

XII. **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)

XIII. **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)

XIV. **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, vol.12, no.2, pp.12-23, 2020 (SCI-Expanded)

XV. **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)

XVI. **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)

XVII. **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 Sinir G., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Çopur Ö. U.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, no.2, pp.475-484, 2019 (SCI-Expanded)

XVIII. **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)

XIX. **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)

XX. **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)

XXI. **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)

XXII. **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)

XXIII. **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)

XXIV. **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)

XXV. **BIOAVAILABILITY AND DELIVERY OF NUTRACEUTICALS BY NANOPARTICLES**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
NUTRACEUTICALS, vol.4, pp.535-591, 2016 (SCI-Expanded)

XXVI. **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)

XXVII. **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)

XXVIII. **Fruit Processing**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, pp.9-35, 2014 (SCI-Expanded)

XXIX. **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)

XXX. **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)

XXXI. **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)

XXXII. **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)

XXXIII. **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)

XXXIV. **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)

XXXV. **A research on the fortification applications for jelly confectionery**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., Karinca M.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.11, no.2, pp.152-157, 2013 (SCI-Expanded)

XXXVI. **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)

XXXVII. **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)

XXXVIII. **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)

XXXIX. **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)

XL. **Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., Incedayi B., TAMER C. E., Yilmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.4, pp.2861-2868, 2009 (SCI-Expanded)

XLI. **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)

XLII. **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)

XLIII. **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)

XLIV. **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)

XLV. **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)

XLVI. **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 AgriculturalFaculty 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 MinimallyProcessed Potato cv. Agriaa**
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 Kayısılardan 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

I. **Drinks and foods enriched with cinnamon**
TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S.
in: Cinnamon: Production, Processing, and Functional Properties, Farag Mohamed A., Ramadan Mohamed Fawzy, Editor, Elsevier, pp.557-582, 2025

II. **Functional food for cancer management: integrating complementary approaches**
ÖZKAN KARABACAK A., SAYGIDEĞER DEMİR B., TAMER C. E., SAYGIDEĞER Y., SÜFER Ö.
in: Unleashing the Power of Functional Foods and Novel Bioactives, Petkoska Anka Trajkovska, Sarkar Tanmay, Smaoui Slim, Editor, Elsevier, pp.271-298, 2025

III. **Sherbet: A Traditional Beverage**
Durgut Malçok S., Özkan Karabacak A., Tamer C. E.
in: Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences, Bhavana, Editor, Iterative International Publishers, Mohali, pp.242-251, 2024

IV. **Fonksiyonel Özellikler**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., DURGUT MALÇOK S.
in: Gıdaların Mühendislik ve Kalite Özellikleri, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, pp.397-448, 2024

V. **Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları**
TAMER C. E., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI ÖMEROĞLU P., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.
in: Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editor, İksad Yayınevi, pp.67-124, 2022

VI. **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

VII. **Role of Encapsulation in Functional Beverages**
Özdal T., Yolcı 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

VIII. **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

IX. **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

X. **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

XI. **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

XII. **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

XIII. **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

XIV. **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

XV. **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

XVI. **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

Papers Published in Refereed Scientific Meetings

I. **The use of 3D printing technology in gluten-free snacks**
PEHLİVAN E. N. H., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., TAMER C. E.
11th International Congress on Nutrition Obesity and Community Health, İstanbul, Turkey, 11 April 2025

II. **Anti-nutrients in plant-based foods and their reduction through germination**
PEHLİVAN E. N. H., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., TAMER C. E.
14th International Academic Studies Conference, 22 August 2024

III. **Evaluation of Chestnut Shell Bioactive Compounds and Color Properties Using Ultrasound Assisted Extraction**
KOÇER S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kadıoğlu B., Çavuş S., Akyıldız G.

5th International Congress on Analytical and Bioanalytical Chemistry, Turkey, 04 March 2024, pp.73

IV. **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

V. Köksal H., Durgut Malçok S., Tamer C. E.
Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Turkey, 3 - 04 February 2023

VI. **Hurma Çekirdeği Kahvesi. (Sözlü Sunum).**
Durgut S., Tamer C. E.
Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Turkey, 03 February 2023

VII. **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

VIII. **Isı pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılcık (Cornus mas. L.) - Kapya 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

IX. **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

X. **ANTİFRİZ PROTEİNLERİNİN DONDURULMUŞ GIDALARDA UYGULANMASI**
Özgören A. S., Özgören A. S., Özcan Sinir G., Tamer C. E.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.3

XI. **Kestane kabuğu tozunun bazı fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması**
Koçer S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kadıoğlu B.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Turkey, 21 October 2020

XII. **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

XIII. **Antimikrobiyal Gıda Ambalajlarındaki Gelişmeler**
HALİL T., TAMER C. E.
International Eurasian Congress on Natural Nutrition and Healthy Life'xx 2018``, 12 - 15 July 2018

XIV. **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

XV. **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

XVI. **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

XVII. **Influence Of Convectıve Hot Aır Dryıng On Dryıng Kınetıcs And Some Qualıty Characterıstıcs Of Pumpkın Slıces**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
18th International Nutrıtıon Dıagnostıcs Conference, 22 - 25 September 2018

XVIII. **Kombuchanın Tarımda Mikrobiyal Gübre Olarak Kullanımı**
ULUSOY A., TAMER C. E.

5. Ulusal Tarım Kongresi, Turkey, 6 - 08 September 2018

XIX. **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

XX. **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

XXI. **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

XXII. **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

XXIII. **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

XXIV. **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

XXV. **Determination of Physicochemical Properties,Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Mineral Enriched Linden Herbal TeaBeverage**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, 12 - 13 February 2018

XXVI. **An overwiev of medicinal and aromatic plants**
TÜRKOL B., TAMER C. E.
4. ULUSLARARASI GIDA KONGRESİ, Bursa, Turkey, 28 - 29 September 2017, pp.5

XXVII. **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

XXVIII. **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

XXIX. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium., 18 - 22 September 2017

XXX. **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

XXXI. **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

XXXII. **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

XXXIII. **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

XXXIV. **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

XXXV. **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

XXXVI. **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

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, 9 - 12 October 2016

XXXVIII. **A Study on The Productıon of Aprıcot Nectar Fortıfıed Wıth 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

XXXIX. **Fortıfıcatıon 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

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. **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

XLII. **Evaluatıon of Physıcochemıcal Properties Bıoaccessıbılıty of Phenolıcs and Antıoxıdant Actıvıty of Lınden 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

XLIII. **Kombucha Tea and Its Health Promotıng 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

XLIV. **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, Turkey, 26 - 28 September 2016

XLV. **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

XLVI. **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

XLVII. **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

XLVIII. **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

XLIX. **ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Turkey, 13 - 15 May 2015

L. **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

LI. **Practices of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

LII. **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

LIII. **Bioavailibility of trace minerals**
ÖZCAN SİNİR G., 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. **Dietary and functional properties of chestnut**
Er H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 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. **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

LVIII. **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

LIX. **Practises of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014

LX. **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

LXI. **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

LXII. **Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2014, pp.57

LXIII. **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

LXIV. **Ihlamur Tilia argentea ekstraktı ile içime hazır ıhlamur çayı içeceğinin farklı tüketim koşullarına bağlı olası genotoksik antigenotoksik etkilerinin in vivo araştırılması**

ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU S., TURAÇÖZEN Ö.
Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 12 - 14 November 2013

LXV. **Ihlamur (Tiia argentea) Ekstraktı ile içime hazır ıhlamur çayı içeceğinin Farklı Tüketim Koşullrına 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

LXVI. **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

LXVII. **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

LXVIII. **Kuymak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2013

LXIX. **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

LXX. **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

LXXI. **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

LXXII. **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

LXXIII. **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

LXXIV. **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

LXXV. **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

LXXVI. **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

LXXVII. **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

LXXVIII. **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

LXXIX. **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

LXXX. **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

LXXXI. **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

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. **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

LXXXIV. **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

LXXXV. **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

LXXXVI. **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

LXXXVII. **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

LXXXVIII. **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

LXXXIX. **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

XC. **Gıdada Suyun Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., A Ş.
Bursa II. Su Sempozyumu, Bursa, Turkey, 22 - 24 March 2010

XCI. **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

XCII. **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

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 Pişmaniye, 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. **Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.44

CIV. **Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.56

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**
TÜRKBEN 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**
TÜRKBEN 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

ÇOPUR Ö. U., AKPINAR BAYİZİT A., TAMER C. E., KARA A., YOLCI ÖMEROĞLU P., BEKAR E., ÜNAL T. T., ŞAHİN CEBECİ O., FATİH DAĞDELEN A., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Dunaliella salina'dan Yeşil ve Yenilikçi Tekniklerle Karotenoid Eldesi ve Ekstraktın Enkapsülasyonu, 2024 - Continues
TAMER C. E., ACOĞLU ÇELİK B., BAYRAMOĞLU G., TUNÇKAL C., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., AKPINAR

BAYİZİT A., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT MALÇOK S., Project Supported by Higher Education Institutions, BİYOTEKNOLOJİK ATIK OLARAK KOMBUCHA BAKTERİYEL SELÜLOZUNUN SCOBY GIDA SANAYİİNDE VE BİYONANOKOMPOZİT AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2023 - Continues

Akpınar Bayizit A., Tamer C. E., Çopur Ö. U., TUBITAK Project, FONKSİYONEL BİTKİSEL BAZLI ÜRÜNLERİN GELİŞTİRİLMESİ, 2023 - 2031

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

Dokuzlu S., Hidier E., Gürkan C., Dall'olio R., Erdal B., Çopur Ö. U., Tamer C. E., Aksoy E., Tosunoğlu A., İncedayı B., et al., EU Supported Other Project, Support to Sustainable Honey Value..., 2019 - 2023

TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., Project Supported by Higher Education Institutions, Isı Pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılcık - Kapya 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 Üretiminin 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., SIĞIRLI D., UYLAŞER V., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

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 Kayısılardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi, 1997 - 1999

Patent

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yolcı Ömeroğlu P., Durgut S., SEBZE VE MEYVE BAZLİ 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: 220
Citation (WoS): 505
Citation (Scopus): 614
H-Index (WoS): 12
H-Index (Scopus): 14