

Assoc. Prof. GÜLŞAH ÖZCAN SİNİR

Personal Information

Office Phone: [+90 022 429 4149](tel:+900224294149) Extension: 4

Email: gulsahozcan@uludag.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: Znk2fqcAAAAJ

ORCID: 0000-0003-3954-0058

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAF-3324-2020

ScopusID: 57194441710

Yoksis Researcher ID: 129290

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2011 - 2016

Postgraduate, Ohio State University {Ohio}, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, United States Of America 2008 - 2010

Undergraduate, Trakya University, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Pr., Turkey 2002 - 2006

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Yüksek fruktozlu mısır şurubu içeren şeftali nektarı tüketiminin sıçanlarda obezite oluşumuna etkisinin araştırılması, 2016

Postgraduate, Effect of Enzymes on Strawberry Volatiles During Storage, at Different Ripeness Level, in Different Cultivars and During Eating, 2010

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2021 - Continues

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - 2021

Academic and Administrative Experience

Deputy Head of Department, Bursa Uludağ University, 2023 - Continues

Courses

SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION, Postgraduate, 2022 - 2023

SOFT WHEAT PRODUCTS, Undergraduate, 2022 - 2023

TECHNICAL ENGLISH I, Undergraduate, 2020 - 2021

JAM, MARMALADE AND JELLY TECHNOLOGY, Undergraduate, 2019 - 2020

TECHNICAL ENGLISH II, Undergraduate, 2019 - 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Determination of quality traits and possible adulteration of molasses using FT-IR spectroscopy: A study from Turkish market**
Aykas D. P., Sinir G., Borba K. R.
FOOD CHEMISTRY, vol.427, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of Osmotic Dehydration Pretreatment on the Drying Characteristics and Quality Properties of Semi-Dried (Intermediate) Kumquat (*Citrus japonica*) Slices by Vacuum Dryer**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., Copur A. E., Bayazit M.
FOODS, vol.11, no.14, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **Detection of adulteration in extra virgin olive oil by selected ion flow tube mass spectrometry (SIFT-MS) and chemometrics**
Özcan Sinir G.
FOOD CONTROL, vol.118, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Physicochemical and Quality Properties of Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) Jam, Marmalade and Fruit Leather**
Seymen S., Ozcan-Sinir G., ÇOPUR Ö. U.
PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST, no.3, pp.275-281, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Botanical and geographical origin of Turkish honeys by selected-ion flow-tube mass spectrometry and chemometrics**
Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Barringer S. A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, no.5, pp.2198-2207, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Variety differences in garlic volatile sulfur compounds, by application of selected ion flow tube mass spectrometry (SIFT-MS) with chemometrics**
ÖZCAN SİNİR G., Barringer S. A.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.44, no.4, pp.408-416, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effect of hot air, vacuum and microwave drying on drying characteristics, rehydration capacity, color, total phenolic content and antioxidant capacity of Kumquat (*Citrus japonica*)**
ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, no.2, pp.475-484, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **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)
- X. **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)

- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **Nano-spray drying applications in food industry**
Suna S., Sinir G., Copur Ö. U.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, vol.46, pp.137-141, 2014 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effect of Enzymes on Strawberry Volatiles during Storage, at Different Ripeness Level, in Different Cultivars, and during Eating**
Ozcan G., Barringer S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.76, no.2, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Kombu Çayı Üretiminde Muşmula (*Mespilus germanica* L.) Kullanımının Antioksidan Kapasite ve Biyoerişilebilirlik Üzerine Etkisinin Araştırılması**
Yıldız E., Özcan Sinir G., Aykas Çinkılıç D. P., Gürbüz O.
GIDA, vol.48, no.5, pp.1021-1035, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Investigation of Physicochemical Properties, Antioxidant Activity and In vitro Bioaccessibility of Cornelian Cherry (*Cornus mas.* L.) Nectar Enriched with Herbal Teas**
DURGUT S., Yılmaz E., ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.10, no.11, pp.2156-2164, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **DEODORIZATION OF GARLIC ODOR BY FRESH AND DRIED HERBS USING SIFT-MS**
ÖZCAN SİNİR G., BARRINGER S. A.
GIDA, vol.46, no.2, pp.358-366, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **THE EFFECT OF PRETREATMENTS AND VACUUM DRYING ON DRYING CHARACTERISTICS, TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF ARTICHOKE (*CYNARA CARDUNCULUS* VAR. *SCOLYMUS* L.) SLICES**
şahin g. k., ÖZCAN SİNİR G., feride d., ÇOPUR Ö. U.
GIDA, vol.45, no.4, pp.699-709, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Determination of Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Artichoke (*Cynara cardunculus* var. *Scolymus* L.) Jam Produced from Different Cultivars**
Durmus F., ÖZCAN SİNİR G., Sahin K. G., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGİSİ, vol.17, no.2, pp.191-202, 2020 (ESCI)
- VI. **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)

- VII. **Usage Of Corn Zein As A Nanopackaging Material**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., pehlivanküçük z.
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.30, pp.440-444, 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. **Kayısı Değerlendirme Yöntemleri**
ÖZCAN SİNİR G., YAZICI G. N.
Tarım Türk, 2016 (Non Peer-Reviewed Journal)
- X. **Determination of Physicochemical Properties of Mineral Enriched Erica arborea Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.30, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Mikrodalga ve Mikrodalga Destekli Kurutmanın Çeşitli Meyve Ve Sebzelerin Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.29, no.2, pp.125-135, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.37-47, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Kuru kayısı ve kuru incir üretimi**
ÖZCAN SİNİR G.
Tarım Türk, vol.48, 2014 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.37-47, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Türkiye de Üretilen Bazı Kurutulmuş Meyvelerin Ekonomik Önemi**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., Özyürek H., ÇOPUR Ö. U.
Tarım Türk, vol.41, pp.66-71, 2013 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **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)

Books & Book Chapters

- I. **5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BİLDİRİ KİTABI**
Korukluoğlu M. (Editor), Özcan Sinir G. (Editor), Özoğlu Ö. (Editor)
Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, 2023
- II. **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
- III. **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
- IV. **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

V. Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables

ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.

in: Flavour Science, Siegmund, B., Leitner, E., Editor, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, pp.95-98, 2018

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Classification and assesment methods of food waste in the catering industry**
Şener S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.81
- II. **Kombu Çayı Üretiminde Fermentasyon Tipleri**
Gürbüz O., Sezer Demireğen H., Yıldız E., Özcan Sinir G.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 September 2023
- III. **Gıda Perspektifinden Gaz Kromatografisi ile Yapılan Çalışmalarda Güncel ve Yeşil Ekstraksiyon Yöntemlerinin Kullanılması**
ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
XXI. KROMATOĞRAFİ KONGRESİ, 14 - 16 June 2023, pp.57
- IV. **GELENEKSEL ŞERBETİN SEBZE SULARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**
BAKIRCI Ş. A., ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 24 November 2022, pp.136
- V. **Geleneksel Şerbetin Sebze Suları ile Zenginleştirilmesi**
BAKIRCI Ş. A., ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 - 25 November 2022
- VI. **ANTİFRİZ PROTEİNLERİNİN DONDURULMUŞ GIDALARDA UYGULANMASI**
ÖZGÖREN A. S., ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E.
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, 21 - 22 March 2022, pp.3
- VII. **3 Boyutlu Yazıcı Teknolojisinin Gıda Sektöründeki Uygulama Alanları**
BAKIRCI Ş. A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 21 March 2022
- VIII. **Doğal bir antimikrobiyal madde olan propolisin gıda endüstrisindeki yeri**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN G. K., ÇOPUR Ö. U.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), 19 - 20 March 2020
- IX. **The Application of Vibrational Spectroscopy on Food Authentication**
Aykas Çinkılıç D. P., ÖZCAN SİNİR G.
1ST INTERNATIONAL CONFERENCE ON PREVENTIVE MEDICINE, 12 - 14 November 2019
- X. **Determination of Honey Adulteration Based on Volatile Profile using Selected Ion Flow Tube Mass Spectrometry (SIFT-MS) with Chemometrics**
ÖZCAN SİNİR G., Aykas Çinkılıç D. P., Barringer S.
1st International Congress on Analytical and Bioanalytical Chemistry (1st ICABC 2019), 27 - 30 March 2019
- XI. **Mikroenkapsülasyon Teknolojisi ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- XII. **Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalaj Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- XIII. **In Vivo Flavor Release From Foods**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.

- 15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017
- XIV. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017, pp.60
- XV. **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
- XVI. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017
- XVII. **Quinoa Nutrition And Nutraceutical Potential**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÖZAK D. B.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XVIII. **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
- XIX. **Usage Of Corn Zein As A Nanopackaging Material**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., PEHLİVANKÜÇÜK Z.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XX. **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
- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **Evaluation of Physicochemical Properties Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Activity of Linden Herbal Tea Beverage**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Czech Republic, 3 - 06 October 2016
- XXIV. **Üzümsü Meyve Antosiyaninlerinin Metabolik Sendrom Üzerindeki Etkisi**
ÖZCAN SİNİR G., YAZICI G. N.
Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Turkey, 7 - 10 May 2016
- XXV. **Isıl Olmayan İşleme Proseslerinin Meyve Ve Sebzelerde Besin Kayıpları Ve Kalite Faktörleri Üzerine Etkileri**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G.
Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Turkey, 7 - 10 April 2016
- XXVI. **Karotenoidlerin Biyoyararlılığı**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G.
Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Turkey, 7 - 10 April 2016
- XXVII. **ISIL OLMAYAN YENİ TEKNİKLERİN BALIN KALİTE FAKTÖRLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 - 22 May 2015
- XXVIII. **Ballarda Uçucu Bileşen Profiline Dayalı Coğrafi Orijin Tespiti**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A.
1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 - 22 May 2015

- XXIX. **BALDA KULLANILAN TAĞŞIŞ TESPİT YÖNTEMLERİNE GENEL BİR BAKIŞ**
ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A., Özak D. B.
1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 - 22 May 2015
- XXX. **Balda kullanılan tağşış tespit yöntemlerine genel bir bakış**
ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A.
Uluslararası Gıda Güvenliği ve Otantisite Kongresi-Kovandan Sofraya, İstanbul, Turkey, 21 - 22 May 2015
- XXXI. **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
- XXXII. **MİKRODALGA İLE KURUTMANIN ÇEŞİTLİ MEYVE VE SEBZELERİN KALİTE PARAMETRELERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Özkan Karabacak A., Özcan Sinir G., Suna S.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015
- XXXIII. **ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Turkey, 13 - 15 May 2015
- XXXIV. **Mikrodalga ile kurutmanın çeşitli meyve ve sebzelerin kalite parametreleri üzerine etkisi**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015
- XXXV. **Nano-spray drying applications in food industry**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
XIth International Conference of Food Physicists, 10 - 12 June 2014
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Bioavailability of trace minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **Bioavailability of Trace Minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014
- XL. **Turuncgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.
VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Turkey, 22 - 25 September 2014
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **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 ÖZTÜRKÖĞLU S., TURAÇÖZEN Ö.
Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 12 - 14 November 2013
- XLIV. **Kuymak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2013

- XLV. **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
- XLVI. **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
- XLVII. **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 ÖZTÜRKÖĞLU S.
Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 13 - 15 November 2012
- XLVIII. **Bal Üretim Prosesinde HACCP Uygulaması**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., Anlar D.
3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Turkey, 1 - 04 November 2012, pp.401-411
- XLIX. **Balın Bileşimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Turkey, 1 - 04 November 2012
- L. **Geleneksel Bir Lezzet: Lohusa Şerbeti**
Suna S., Özcan Sinir G., Yekeler F. Z.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- LI. **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

Supported Projects

ÖZCAN SİNİR G., BAKIRCI Ş. A., ACOĞLU ÇELİK B., SUNA S., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., BEKAR E., ŞAHİN K. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Kiraz Purunus Avium L meyvesinin fenolik antosiyanin ve organik asit kompozisyonu ile fizikokimyasal ve duyuşsal özelliklerinin belirlenerek kemometrik yaklaşımlarla coğrafi orijinin tespit edilmesi, 2022 - Continues

SUNA S., ÜNAL T. T., ÖZCAN SİNİR G., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrason Ön İşleminin Karamürver Meyvesinin Kurutulması ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2024

Özcan Sinir G., Şpanël P., European Science Foundation (ESF) Supported Project, Optimisation of analytical methods for environmental and biomedical diagnostics, 2020 - 2022

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

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

Patent

Gürbüz O., Yıldız E., Özcan Sinir G., A METHOD OF PRODUCING KOMBUCHA WITH A HIGH CONTENT OF BIOACTIVE COMPOUNDS USING MICROALGAE DERIVATIVES, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: PCT/TR2023/051539 , Standard Registration, 2023

Gürbüz O., Yıldız E., Özcan Sinir G., MİKROALG TÜREVLERİNİN KULLANIMI İLE BİYOAKTİF BİLEŞİK İÇERİĞİ YÜKSEK BİR

KOMBU ÇAYI ÜRETME YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2023/015364 ,
Standard Registration, 2023

Metrics

Publication: 90
Citation (WoS): 222
Citation (Scopus): 241
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 7

Scholarships

2219-Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, TÜBİTAK, 2018 - 2019
Yurtdışı Lisansüstü Eğitim Bursu, Ministry of Education, 2007 - 2010

Non Academic Experience

The Ohio State University
MİGROS TÜRK T.A.Ş.