

Doç. Dr. GÜLŞAH ÖZCAN SİNİR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 022 429 4149](tel:+900224294149) Dahili: 4
E-posta: gulsahozcan@uludag.edu.tr
Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/gulsahozcan>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Znk2fqcAAAAJ
ORCID: 0000-0003-3954-0058
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAF-3324-2020
ScopusID: 57194441710
Yoksis Araştırmacı ID: 129290

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2011 - 2016
Yüksek Lisans, Ohio State University {Ohio}, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Amerika Birleşik Devletleri 2008 - 2010
Lisans, Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Pr., Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Yüksek fruktozlu mısır şurubu içeren şeftali nektarı tüketiminin sıçanlarda obezite oluşumuna etkisinin araştırılması, 2016
Yüksek Lisans, Effect of Enzymes on Strawberry Volatiles During Storage, at Different Ripeness Level, in Different Cultivars and During Eating, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2021 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - 2021

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2023 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ÜRETİMİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

SOFT WHEAT PRODUCTS, Lisans, 2022 - 2023

TECHNICAL ENGLISH I, Lisans, 2020 - 2021

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

TECHNICAL ENGLISH II, Lisans, 2019 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 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, cilt.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., Bayizit M.
FOODS, cilt.11, sa.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, cilt.73, sa.2, ss.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, cilt.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, sa.3, ss.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, sa.5, ss.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, cilt.44, sa.4, ss.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, cilt.39, sa.2, ss.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, ss.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, cilt.31, sa.1, ss.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., SİĞİRLİ D., SARANDÖL E., SÖNMEZ G., ERCAN İ., et al.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.36, sa.1, ss.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, cilt.46, ss.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, cilt.13, sa.1, ss.47-55, 2014 (SCI-Expanded)
- XV. **Nano-spray drying applications in food industry**
Suna S., Sinir G., Copur Ö. U.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.46, ss.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, cilt.76, sa.2, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.48, sa.5, ss.1021-1035, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.11, ss.2156-2164, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **DEODORIZATION OF GARLIC ODOR BY FRESH AND DRIED HERBS USING SIFT-MS**
ÖZCAN SİNİR G., BARRINGER S. A.
GIDA, cilt.46, sa.2, ss.358-366, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.45, sa.4, ss.699-709, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.17, sa.2, ss.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, cilt.4, sa.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, cilt.30, ss.440-444, 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. **Kayısı Değerlendirme Yöntemleri**
ÖZCAN SİNİR G., YAZICI G. N.
Tarım Türk, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Determination of Physicochemical Properties of Mineral Enriched Erica arborea Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, cilt.30, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.29, sa.2, ss.125-135, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.2, ss.37-47, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Kuru kayısı ve kuru incir üretimi**
ÖZCAN SİNİR G.
Tarım Türk, cilt.48, 2014 (Hakemsiz Dergi)
- XIV. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.37-47, 2014 (Hakemli Dergi)
- XV. **Türkiye de Üretilen Bazı Kurutulmuş Meyvelerin Ekonomik Önemi**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., Özyürek H., ÇOPUR Ö. U.
Tarım Türk, cilt.41, ss.66-71, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Geleneksel İçeceğimiz Salep ve Faydaları**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, cilt.12, ss.76-77, 2012 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

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

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

Flavour Science, Siegmund, B., Leitner, E., Editör, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, ss.95-98, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Hazır Yemek Sektöründe Gıda Atıklarının Sınıflandırılması ve Değerlendirme Yöntemleri**
Şener S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.81
- II. **Kombu Çayı Üretiminde Fermentasyon Tipleri**
Gürbüz O., Sezer Demireğen H., Yıldız E., Özcan Sinir G.
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 Eylül 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 Haziran 2023, ss.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 Kasım 2022, ss.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, Türkiye, 24 - 25 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. **3 Boyutlu Yazıcı Teknolojisinin Gıda Sektöründeki Uygulama Alanları**
BAKIRCI Ş. A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Türkiye, 21 Mart 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 Mart 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 Kasım 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 Mart 2019
- XI. **Mikroenkapsülasyon Teknolojisi ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XII. **Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalaj Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XIII. **In Vivo Flavor Release From Foods**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.

- 15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 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 Eylül 2017, ss.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 Eylül 2017, ss.97
- XVI. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 2016
- XIX. **Usage Of Corn Zein As A Nanopackaging Material**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., pehlivanküçük z.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 Eylül 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 Eylül 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 Kasım 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 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- XXIV. **Üzümü Meyve Antosiyaninlerinin Metabolik Sendrom Üzerindeki Etkisi**
ÖZCAN SİNİR G., YAZICI G. N.
Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2016
- XXV. **Isıl Olmayan İşleme Proseslerinin Meyve Ve Sebzelere Besin Kayıpları Ve Kalite Faktörleri Üzerine Etkileri**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G.
Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Türkiye, 7 - 10 Nisan 2016
- XXVI. **Karotenoidlerin Biyoyararlılığı**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G.
Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Türkiye, 7 - 10 Nisan 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 Mayıs 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 Mayıs 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 Mayıs 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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXXIII. **ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 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 Haziran 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 Ekim 2014
- XXXVII. **Bioavailability of trace minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 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, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014
- XXXIX. **Bioavailability of Trace Minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 2014
- XL. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.
VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014
- 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 Haziran 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- XLIII. **Ihlamur Tilia argentea ekstraktı ile içime hazır ihlamur çayı içeceğinin farklı tüketim koşullarına bağlı olası genotoksik antijenotoksik 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
- XLIV. **Kuymak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 Ekim 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 Temmuz 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 Temmuz 2013, cilt.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 ÖZTÜRKOĞLU S.
Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2012
- XLVIII. **Bal Üretim Prosesinde HACCP Uygulaması**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., Anlar D.
3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012, ss.401-411
- XLIX. **Balın Bileşimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012
- L. **Geleneksel Bir Lezzet: Lohusa Şerbeti**
Suna S., Özcan Sinir G., Yekeler F. Z.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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 Ekim 2011

Desteklenen Projeler

ÖZCAN SİNİR G., BAKIRCI Ş. A., ACOĞLU ÇELİK B., SUNA S., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., BEKAR E., ŞAHİN K. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kiraz Purunus Avium L meyvesinin fenolik antosiyanin ve organik asit kompozisyonu ile fizikokimyasal ve duyuşsal özelliklerinin belirlenerek kemometrik yaklaşımlarla coğrafi orijinin tespit edilmesi, 2022 - Devam Ediyor

SUNA S., ÜNAL T. T., ÖZCAN SİNİR G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason Ön İşleminin Karamürver Meyvesinin Kurutulması ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2024

Özcan Sinir G., Şpanël P., Avrupa Bilim Vakfı (ESF) Destekli Proje, Çevresel ve biyomedikal teşhis için analitik yöntemlerin optimizasyonu, 2020 - 2022

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

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

SÖNMEZ G., SARANDÖL E., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ERCAN İ., SIĞIRLI D., UYLAŞER V., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

Patent

Gürbüz O., Yıldız E., Özcan Sinir G., A METHOD OF PRODUCING KOMBUCHA WITH A HIGH CONTENT OF BIOACTIVE COMPOUNDS USING MICROALGAE DERIVATIVES, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: PCT/TR2023/051539 , Standart Tescil, 2023

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

KOMBU ÇAYI ÜRETME YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2023/015364 ,
Standart Tescil, 2023

Metrikler

Yayın: 90

Atıf (WoS): 234

Atıf (Scopus): 261

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 7

Burslar

2219-Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, TÜBİTAK, 2018 - 2019

Yurtdışı Lisansüstü Eğitim Bursu, Milli Eğitim Bakanlığı, 2007 - 2010

Akademi Dışı Deneyim

The Ohio State University

MİGROS TÜRK T.A.Ş.