

# **Prof. OZAN GÜRBÜZ**

## **Personal Information**

**Mobile Phone:** [+90 532 441 3890](tel:+905324413890)

**Office Phone:** [+90 224 294 1500](tel:+902242941500)

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

**Other Email:** goya@goyaarge.com

**Web:** <https://avesis.uludag.edu.tr/ozang>

**Address:** Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi 16059 Görükle / Nilüfer / BURSA

## **International Researcher IDs**

ScholarID: yZK0oEkAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7871-1628

Publons / Web Of Science ResearcherID: GLT-7125-2022

ScopusID: 8528582100

Yoksis Researcher ID: 10239

## **Education Information**

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1992 - 1998

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1989 - 1991

Undergraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Turkey 1985 - 1989

## **Foreign Languages**

English, B2 Upper Intermediate

## **Dissertations**

Doctorate, Bazı meyvelerden üretilen ve eskitilmeyen damitik alkollü içkilerin kaliteleri üzerinde araştırmalar, Bursa Uludağ University, 1998

## **Research Areas**

Food Engineering, Food Science, Food Technology, Engineering and Technology

## **Academic Titles / Tasks**

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2017 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - 2017

Associate Professor, University of Florida, Institute Of Food And Agricultural Sciences, Food Engineering, 2011 - 2011

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2002 - 2011

Assistant Professor, University of Florida, Institute Of Food And Agricultural Sciences, Food Engineering, 2008 - 2009

Assistant Professor, Selanik Aristotelio Üniversitesi, Faculty Of Food Tech. And Nutrition, Food Engineering, 2008 - 2008

Assistant Professor, University of Florida, Institute Of Food And Agricultural Sciences, Food Engineering, 2004 - 2006  
Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1993 - 2002

## Academic and Administrative Experience

Rectorate Commissioner, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2020 - Continues

## Courses

SEMİNER, Doctorate, 2021 - 2022, 2017 - 2018

YÜKSEK LİSANS TEZ DANIŞMANLIĞI, Postgraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

DOKTORA TEZ DANIŞMANLIĞI, Doctorate, 2021 - 2022, 2020 - 2021

PROSES KONTROL, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE URUN GELİŞTİRME UYGULAMALARI, Undergraduate, 2020 - 2021

GIDA SANAYİNDE ENZIM KULLANIMI, Postgraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

GIDA KAYNAKLı SÜLFÜR BİLEŞENLERİ, Doctorate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDA MUHENDİSLİĞİ TASARIMI , Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDA SANAYİNDE ATIK YÖNETİMİ, Undergraduate, 2020 - 2021

FLAVOR ve FENOL BİLEŞİKLERİ TEKNOLOJİSİ, Doctorate, 2020 - 2021, 2017 - 2018, 2016 - 2017

ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2020 - 2021, 2016 - 2017

KARIYER PLANLAMA, Undergraduate, 2021 - 2022

DOKTORA UZMANLIK ALAN DERSİ, Doctorate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2017 - 2018

GİDALARIN SOĞUTULARAK ve DONDURULARAK MUHAFAZASI, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

MESLEKİ UYGULAMA II, Undergraduate, 2020 - 2021, 2017 - 2018

AROMA AKTİF GIDA BİLEŞENLERİ, Doctorate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

YÜKSEK LİSANS UZMANLIK ALAN DERSİ , Postgraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

MESLEKİ UYGULAMA I, Undergraduate, 2020 - 2021, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

BİTİRME ÇALIŞMASI, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

PROSES DİZAYNI VE DEĞERLENDİRMESİ, Postgraduate, 2019 - 2020, 2016 - 2017

VİSKİ ve KONYAK ÜRETİMİ, Postgraduate, 2018 - 2019, 2016 - 2017

GIDA AROMA MADDELERİ ve AROMA KİMYASI, Postgraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDA KATKI MADDELERİ, Associate Degree, 2017 - 2018

GIDA GÜVENLİĞİ, Associate Degree, 2017 - 2018

ÜRÜN GELİŞTİRME ve PROJELENDİRME TEKNİKLERİ , Undergraduate, 2017 - 2018

ENDÜSTRİYEL MEYVE ŞARAPLARI TEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2017 - 2018

## Advising Theses

Gürbüz O., Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytin Üretiminde Doğallığın Araştırılması, Doctorate, C.Demir(Student), Continues  
GÜRBÜZ O., Effect of different formulation and storage period on quality of block type processed cheese, Doctorate, İ.Tosun(Student), 2021

Gürbüz O., Gemlik tipi sofralık siyah zeytinlerde uçucu aroma ve sülfür bileşenlerinin belirlenmesi, Doctorate, H.MERVE(Student), 2021

GÜRBÜZ O., Establishment of ISO 22000 food safety management system in bakery products production line, Postgraduate, E.Bayraktar(Student), 2020

GÜRBÜZ O., Investigation of the total phenol content, antioxidant capacity and antioxidant components bioavailability of aloe vera (Aloe Barbadensis) gel, Postgraduate, B.Başaran(Student), 2020

GÜRBÜZ O., Effect of lactic acid fermentation on phenolic composition and antioxidant capacity of caper bud (*Capparis spp.*), Postgraduate, N.Giritlioğlu(Student), 2020

GÜRBÜZ O., Application of British Retail Consortium (BRC) global standards in the production of phyllo, Postgraduate, P.Ayaz(Student), 2019

GÜRBÜZ O., Food safety management system (ISO 22000) application to a white cheese producing plant, Postgraduate, A.Hakizimana(Student), 2019

GÜRBÜZ O., Investigation of phenolic compounds and antioxidant capacities of some blueberry varieties grown in Uludag, Postgraduate, G.Yörük(Student), 2019

GÜRBÜZ O., Investigation of phenolic compounds, antioxidant capacities and bioaccessibility of Spirulina, Postgraduate, C.Şen(Student), 2019

GÜRBÜZ O., Investigation of the phenolic compounds, antioxidant capacity and bioaccessibility of antioxidant components of chicory (*Cichorium spp.*) cultivars grown in Turkey, Postgraduate, A.Yıldırım(Student), 2018

GÜRBÜZ O., Determine the impact of blueberry consumption on weight, utilizing applied medical nutrition therapy with overweight individuals, Doctorate, N.İstek(Student), 2017

GÜRBÜZ O., An investigation of residue and metal concentration in food as a using silicon and plastic-based utensils during food preparation, Doctorate, A.Fatih(Student), 2016

GÜRBÜZ O., Investigation of quality and sensory properties of hardaliye produced with Adakarasi, Papazkarasi and Kalecikkarasi grape varieties, Postgraduate, F.Faikoğlu(Student), 2014

GÜRBÜZ O., Investigation of phenolic compounds and antioxidant activities of natural and cultivated *Vaccinium spp.* grown in Turkey, Postgraduate, S.Yıldız(Student), 2012

GÜRBÜZ O., The effect of lactic acid fermentation on the organic acid composition of apple cider, Postgraduate, A.Çalışkan(Student), 2010

GÜRBÜZ O., Determination of starter culture combination and ripening effect on the volatile flavor compounds of brined white cheese, Postgraduate, İ.Tosun(Student), 2009

GÜRBÜZ O., The effects of different production techniques on the organic acid content of tarhana, Postgraduate, O.Bozkurt(Student), 2006

### **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- I. **Effect of Drying Methods and Pre-treatments on Bioactive Potential of Persimmon (*Diospyros kaki L.*)**  
YILDIZ E., YILMAZ A., GÜRBÜZ O., ALİBAŞ İ.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.18, no.3, pp.2014-2029, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Profile Phenolic Compounds in Spanish-Style and Traditional Brine Black Olives ('Gemlik' Cv.) Provided from Different Regions of Turkiye**  
Demir C., Yıldız E., Gürbüz O.  
PROCESSES, vol.11, no.8, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Antioxidant and bioaccessibility characteristics of functional fruit and vegetable honeys produced by innovative method**  
GÜLDAŞ M., Demircan H., ÇAKMAK İ., Oral R. A., YILDIZ E., GÜRBÜZ O., Tosunoglu H., Cavus F., Sen H.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.48, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of honey enrichment with *Spirulina platensis* on phenolics, bioaccessibility, antioxidant capacity and fatty acids**  
Güldaş M., Gürbüz O., Çakmak I., Yıldız E., Sen H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.153, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Impact of coffee silverskin on< i> in</i>< i>-vitro</i> viability of kefir culture during storage**  
Ozmen-Togay S., Gulkun G., Degirmencioglu N., GÜLDAŞ M., YILDIZ E., ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O.  
MLJEKARSTVO, vol.72, no.1, pp.22-32, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Antioxidant and anti-diabetic properties of *Spirulina platensis* produced in Turkey**  
Güldaş M., Ziyanok-Demirtas S., Şahan Y., Yıldız E., Gürbüz O.

- FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.3, pp.615-625, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Impact of tea leaves types on antioxidant properties and bioaccessibility of kombucha**  
Degirmencioglu N., Yildiz E., Sahan Y., Guldas M., Gurbuz O.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.58, no.6, pp.2304-2312, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Obesity-associated Pathways of Anthocyanins**  
YILDIZ E., GÜLDAŞ M., Ellergerzen P., ACAR A. G., GÜRBÜZ O.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, pp.1-13, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Determination of in-vitro phenolics, antioxidant capacity and bio-accessibility Kombucha tea produced from black carrot varieties grown in Turkey**  
Yıldız E., Güldaş M., Gürbüz O.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.1, pp.180-187, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Chlorpyrifos and deltamethrin degradation potentials of two Lactobacillus plantarum (Orla-Jensen, 1919) (Lactobacillales: Lactobacillaceae) strains**  
Kumral A., Kumral N. A., Gürbüz O.  
TÜRKİYE ENTOMOLOJİ DERGİSİ-TURKISH JOURNAL OF ENTOMOLOGY, vol.44, no.2, pp.165-176, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **INVESTIGATION OF OVERALL AND MELAMINE MIGRATION FROM MELAMINE BOWLS**  
Manav H. M., Gurbuz O., Cumbul D., Tokat I. E., Korkmaz E., Dagdelen A. F.  
ACTA ALIMENTARIA, vol.48, no.2, pp.187-195, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **Investigation of the impact of blueberries on metabolic factors influencing health**  
Istek N., Gürbüz O.  
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, vol.38, pp.298-307, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antimicrobial effect of PEG-PLA on food-spoilage microorganisms**  
ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O., GONCAGÜL G., KARA A., ÖZAKIN C.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.26, no.4, pp.1123-1128, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **Prediction of Lethality by Nonlinear Artificial Neural Network Modeling**  
Guldas M., Kurtulmuş F., Gürbüz O.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.40, no.3, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **Phenolics, antioxidant capacity and bioaccessibility of chicory varieties (*Cichorium spp.*) grown in Turkey**  
Şahan Y., Gürbüz O., Guldas M., Değirmencioğlu N., Begenirbas A.  
FOOD CHEMISTRY, vol.217, pp.483-489, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Influence of hot air drying on phenolic compounds and antioxidant capacity of blueberry (*Vaccinium myrtillus*) fruit and leaf**  
Değirmencioğlu N., Gürbüz O., Karatepe G. E., Irkin R.  
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, vol.90, pp.115-126, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **The Monitoring, Via an In vitro Digestion System, of the Bioactive Content of Vegetable Juice Fermented with *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces boulardii***  
DEĞİRMENCİOĞLU N., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.40, no.4, pp.798-811, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The impact of drying techniques on phenolic compound, total phenolic content and antioxidant capacity of oat flour tarhana**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., GÜRBÜZ O., HERKEN E. N., Yildiz A. Y.  
FOOD CHEMISTRY, vol.194, pp.587-594, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of Pretreatments on Microbial Growth and Sensory Properties of Dry-Salted Olives**  
Değirmencioğlu N., Gürbüz O., Değirmencioğlu A., Yildiz S.  
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.77, no.9, pp.1527-1537, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **DISCRIMINATING DRYING METHOD OF TARHANA USING COMPUTER VISION**  
Kurtulmus F., Gurbuz O., Degirmencioglu N.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.37, no.4, pp.362-374, 2014 (SCI-Expanded)
- XXI. **Identification of Muscadine Wine Sulfur Volatiles: Pectinase versus Skin-Contact Maceration**

- GÜRBÜZ O., Rouseff J., Talcott S. T., Rouseff R.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.61, no.3, pp.532-539, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effect of polyethylene glycol coating on *Salmonella enteritidis* in artificially contaminated eggs**  
Goncagul G., Sahan Y., Gurbuz O., Kara A.  
CYTA - Journal of Food, vol.10, no.4, pp.268-274, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **In vitro antioxidant/free radical scavenging and antibacterial properties of endemic oregano and thyme extracts from Greece**  
Lagouri V., Guldas M., GÜRBÜZ O.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.20, no.6, pp.1487-1493, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effect of MAP and Vacuum Sealing on Sensory Qualities of Dry-salted Olive**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., GÜRBÜZ O., DEĞİRMENCİOĞLU A., ŞAHAN Y., Ozbey H.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.20, no.5, pp.1307-1313, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **DETERMINATION OF TRANS-1,3-PENTADIENE IN FOODS DUE TO THE PRESENCE OF SORBIC ACID USING SPME-GC-MS**  
GÜRBÜZ O.  
INSTRUMENTATION SCIENCE & TECHNOLOGY, vol.39, no.5, pp.432-446, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Analysis of grapefruit sulphur volatiles using SPME and pulsed flame photometric detection**  
Jabalpurwala F., GÜRBÜZ O., Rouseff R.  
FOOD CHEMISTRY, vol.120, no.1, pp.296-303, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVII. **EFFECTS OF YEAST, FERMENTATION TIME, AND PRESERVATION METHODS ON TARHANA**  
GÜRBÜZ O., GÖÇMEN D., ÖZMEN N., Dagdelen F.  
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, vol.40, no.4, pp.263-275, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs**  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., GÜRBÜZ O.  
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, vol.30, no.4, pp.219-222, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Analysis of sulfur volatiles in coffee, wine, and grapefruit juice using GC-PFPD and GC-O**  
Rouseff R. L., Jabalpurwala F. A., GÜRBÜZ O., Mahattanatawee K.  
ABSTRACTS OF PAPERS OF THE AMERICAN CHEMICAL SOCIETY, vol.238, pp.249, 2009 (SCI-Expanded)
- XXX. **CHEMICAL CHARACTERIZATION AND ANTIFUNGAL ACTIVITY OF ORIGANUM ONITES L. ESSENTIAL OILS AND EXTRACTS**  
Korukluoglu M., GÜRBÜZ O., Sahan Y., Yigit A., Kacar O., Rouseff R.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.29, no.1, pp.144-161, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXI. **A statistical approach to predict the sterilization value for canned olives**  
Guldas M., Gonenc S., GÜRBÜZ O.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, no.3, pp.299-316, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Comparison of lactic acid contents between dried and frozen tarhana**  
Bozkurt O., GÜRBÜZ O.  
FOOD CHEMISTRY, vol.108, no.1, pp.198-204, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **The effects of wheat sourdough on glutenin patterns, dough rheology and bread properties**  
Gocmen D., Gurbuz O., Kumral A., Dagdelen A. F., Sahin I.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.225, pp.821-830, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Determination of flavan-3-ols and trans-resveratrol in grapes and wine using HPLC with fluorescence detection**  
Gurbuz O., Gocmen D., Dagdelen F., Gursoy M., Aydin S., Sahin I., Buyukuyosal L., Usta M.  
FOOD CHEMISTRY, vol.100, no.2, pp.518-525, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Comparison of aroma volatiles in commercial Merlot and Cabernet Sauvignon wines using gas chromatography - Olfactometry and gas chromatography - Mass spectrometry**  
Gurbuz O., Rouseff J. M., Rouseff R. L.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.54, no.11, pp.3990-3996, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Gas chromatographic-olfactometric characterization of aroma active compounds in sun-dried and vacuum-dried tarhana**

- Gocmen D., Gurbuz O., Rouseff R., Smoot J., Dagdelen A.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.218, no.6, pp.573-578, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Suitability of Cornus Mas Cornelian Cherry Genotypes and Cultivars For Fruit Juice**  
Çopur Ö. U., Soylu A., Gürbüz O., Değirmencioğlu N., Ertürk Ü.  
BIOTECHNOLOGY & BIOTECHNOLOGICAL EQUIPMENT, vol.17, no.1, pp.176-182, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Suitability of cornus mas (cornelian cherry) genotypes and cultiyars for fruit juice**  
Çopur U., Soylu A., GÜRBÜZ O., Değirmencioğlu N., ERTÜRK Ü.  
Biotechnology and Biotechnological Equipment, vol.17, no.1, pp.176-182, 2003 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **INVESTIGATION OF THE EFFECT OF MEDLAR (MESPILUS GERMANICA L.) USAGE ON ANTIOXIDANT CAPACITY AND BIOACCESSIBILITY IN KOMBUCHA PRODUCTION**  
Yıldız E., Ozcan Sinir G., Aykas D. P., Gurbuz O.  
GIDA, vol.48, no.5, pp.1021-1035, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Bioactive and Anti-carcinogenic Properties of Kombucha Prepared with Aronia Melanocarpa Juice**  
Çalışkan Z., Yıldız E., Güldaş M., Gürbüz O.  
Yeni Yüzyıl Journal of Medical Sciences, vol.4, no.4, pp.198-206, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Functional Properties and Health Benefits of Cruciferous Vegetables**  
Canbey İ., Yiğit Çınar A., Yıldız E., Gürbüz O.  
Food Health and Technology Innovations, vol.5, no.11, pp.452-462, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Ketojenik Beslenme ve Sağlık**  
Filiz C., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.  
İzmir Democracy University, vol.5, no.2, pp.317-345, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Bioactive potential of medlar (Mespilus germanica L.) leaves in terms of ABTS and DPPH antioxidant capacity assays**  
Yıldız E., Yiğit Çınar A., Gürbüz O.  
Food Health and Technology Innovations, vol.5, no.10, pp.376-381, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Candida boidinii'nin Farklı Suşlarının İnvitro Koşullarda Deltamethrin İnsektisitini Parçalama Potansiyellerinin Belirlenmesi**  
Kumral A., Kumral N. A., Gürbüz O.  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.34, no.2, pp.337-349, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **The Effect of Caper Buds (Capparis spp.) on Phenolics, Antioxidant Capacity, and Bioaccessibility on Kombucha Production**  
Giritlioğlu N. G., Yıldız E., Gürbüz O.  
AKADEMIK GIDA, vol.18, no.4, pp.390-401, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Health benefits of Kombucha tea enriched with olive leaf and honey**  
Değirmencioğlu N., Yıldız E., Güldaş M., Gürbüz O.  
Journal of Obesity and Chronic Disease, vol.4, no.1, pp.1-5, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Fermentasyon Süresinin Kombu Çayı Mikrobiyotası ve Canlılık Oranları Üzerine Etkileri**  
Değirmencioğlu N., Yıldız E., Şahan Y., Güldaş M., Gürbüz O.  
AKADEMIK GIDA, vol.17, no.2, pp.200-211, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Geleneksel İçeceğimiz Hardaliyenin Fenolik Bileşiklerinin Araştırılması**  
Faikoglu F., Gürbüz O., Yavaş H.  
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, vol.16, no.3, pp.16-23, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Türkiye de Yetiştirilen Yaban Mersini Meyvesinin Fenolik Bileşiklerinin Karakterizasyonu**  
Yıldız S. N., Yavaş H., Gürbüz O., Değirmencioğlu N.  
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, vol.15, no.12, pp.9-18, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **In-Vitro Characterization of Antimicrobial Effect of Polyvinylimidazole**

- Gürbüz O., Şahan Y., Kara A., Osman B.  
Hacettepe journal of Biology and Chemistry, vol.37, no.7, pp.353-357, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Comparison of cold pressed and essence orange oil oxidative stability using TI GCO and GC-MS**  
Gurbuz O., Odor B., Rouseff R.  
Developments in Food Science, vol.43, pp.297-300, 2006 (Scopus)
- XIV. **Gıdalarda Biyojen Amin Oluşumu**  
Gürbüz O., Değirmencioğlu N.  
GIDA, vol.28, no.6, pp.565-570, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Şarabin Kalp ve Damar Hastalıklarına Etkisi**  
Gürbüz O.  
GIDA, vol.28, no.4, pp.363-368, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Hazır tarhana çorbaları üzerinde bir araştırma**  
Göçmen D., Gürbüz O., Şahin İ.  
GIDA, vol.28, no.1, pp.13-18, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Taze zeytin mikroflorasında bulunan laktik asit bakterilerinin belirlenmesi**  
Korukluoğlu M., Gürbüz O., Şahin İ.  
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.8, no.2, pp.109-113, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Şarapta Biyojen Aminler**  
Gürbüz O.  
GIDA, vol.27, no.2, pp.85-91, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **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)
- XX. **Piyasada satılan yağlı-tuzlu sardalya kutu konservelerinin kalite kriterlerinin saptanması üzerinde bir araştırma**  
Yücel A., Çetin K., Gürbüz O., Tiriyaki Ö.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.9, no.1, pp.131-140, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Bursa ilinde satılan hazır kıymalarda gıda zehirlenmesine neden olan bazı mikroorganizmaların varlığı üzerine bir çalışma**  
Yücel A., Çetin K., Gürbüz O.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.1, pp.93-100, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Movement and Nutrition Principles**  
GÜLDAŞ M., YEŞİLDEMİR Ö., GÜRBÜZ O., ÖZDER S., YILDIZ E.  
in: Functional Exercise Anatomy and Physiology for Physiotherapists, Defne Kaya Kutlu, Editor, Springer, Cham, pp.537-545, 2023
- II. **Turşu Teknolojisi**  
Değirmencioğlu N., Şahan Y., Gürbüz O.  
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Şanlıbaba P, Güçer Y., Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.657-677, 2022
- III. **Sofralık Zeytin Teknolojisi**  
Değirmencioğlu N., Şahan Y., Gürbüz O.  
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Şanlıbaba P, Güçer Y., Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.677-699, 2022
- IV. **Sofralık Zeytin Teknolojisi**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O.  
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Pınar Şanlıbaba, Yalçın Güçer, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, pp.677-699, 2022
- V. **Turşu Teknolojisi**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O.  
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Pınar Şanlıbaba, Yalçın Güçer, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, pp.657-677, 2022

- VI. **Hareket ve Beslenme İlkeleri**  
Güldaş M., Yıldız E., Gürbüz O., Özder S.  
in: Fizyoterapistler için Egzersiz Anatomisi ve Fizyolojisi, Defne Kaya Utlu, Editor, Hipokrat Yayıncılık, Ankara, pp.423-430, 2021
- VII. **Hareket ve Beslenme İlkeleri**  
GÜLDAŞ M., YILDIZ E., GÜRBÜZ O., Özder S.  
in: Fizyoterapistler için Egzersiz Anatomisi ve Fizyolojisi, Defne KAYA, Editor, Hipokrat Yayıncılık, Ankara, pp.423-430, 2021
- VIII. **Turşu**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., GÜRBÜZ O.  
in: Fermente Gıdalar: Mikrobiyoloji, Teknolojisi ve Sağlık, E.Anlı, P.Şanlıbaba, Editor, Nobel Akademik Yayınevi, Ankara, pp.341-363, 2019
- IX. **Zeytin**  
GÜRBÜZ O., DEĞİRMENCİOĞLU N.  
in: Fermente Gıdalar: Mikrobiyoloji, Teknolojisi ve Sağlık, E.Anlı, P.Şanlıbaba, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.381-416, 2019
- X. **Characterization and difference between volatiles of cultivate and wild blueberries (*Vaccinium spp.*) from Turkey**  
GÜRBÜZ O., ROUSEFF J., RUSSELL R.  
in: Flavour Science Proceedings of the XIV Weurman Research Symposium, Andrew J Taylor and Donald S Mottram, Editor, Context Products Ltd. UK, Cambridge, pp.463-466, 2015
- XI. **Changes in Sulphur Volatiles as a result of MLF**  
GÜRBÜZ O., ROUSEFF J., RUSSELL R.  
in: Actes De Colloques Du 9E Symposium International D Oenologie De Bordeaux, , Editor, Oeno, Dunod, Paris, France, Paris, pp.910-916, 2012
- XII. **Characterization of Ester Compounds of Narince, Muscat, Kalecik karası and Papaz karası Wines Using SPME-GC-MS**  
GÜRBÜZ O., YILDIZ S.  
in: Actes De Colloques Du 9E Symposium International D Oenologie De Bordeaux, , Editor, Oeno Dunod, Paris, France, Paris, pp.1017-1023, 2012
- XIII. **(Developments in Food Science), Ed. W.L.P. Bredie and M.A. Petersen, Vol 43, 297-301, The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, UK**  
GÜRBÜZ O., BRENTA O., RUSSELL R.  
in: Flavour Science Recent Advances and Trends Developments in Food Science, , Editor, Elsevier Science, Oxford, pp.297-301, 2006

### Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Farklı İşlemlerden Geçmiş İnek Sütü ve Kefirde miR-21 ve miR-125b'nin miktarlarının araştırılması**  
Gözüdök İ., N., Pirim D., Çobanoğlu Ö., Güldaş M., Gürbüz O., Kaner Ö.  
12. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 09 October 2023, pp.15
- II. **Kombu Çayı Üretiminde Fermentasyon Tipleri**  
Gürbüz O., Sezer Demiregen H., Yıldız E., Özcan Sinir G.  
Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 September 2023
- III. **Comparison of Phenolic Profiles of Black Table Olives Procured from the Market and Produced by Classical Method**  
Demir C., GÜRBÜZ O.  
IV. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 29 - 31 August 2022
- IV. **Piyasadan Alınan Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytinlerin Fenolik Bileşik İçeriklerinin Belirlenmesi**  
Demir C., GÜRBÜZ O.

Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Turkey, 02 March 2022

V. **Organic and Conventional Eggs**

Erdoğan Ç., GÜLDAŞ M., YILDIZ E., FİLİZ C., Özder S., İstek N., Çalışkan Z., GÜRBÜZ O.

3rd International, 12th National Animal Science Conference, Bursa, Turkey, 27 November 2021

VI. **Health Benefits of Honey Due to Its Phenolic Compounds**

FİLİZ C., YILDIZ E., Çalışkan Z., ÖZDER S., Erdoğan Ç., İstek N., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

3rd International, 12th National Animal Science Conference, Bursa, Turkey, 27 November 2021

VII. **The way to happiness is through the gut; psychobiotics**

FİLİZ C., Özder S., Erdoğan Ç., YILDIZ E., Çalışkan Z., İstek N., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

Izmir Democracy University Health Sciences Congress, İzmir, Turkey, 12 November 2021

VIII. **New trend of nutrition: sprouting food**

Özder S., YILDIZ E., İstek N., FILİZ C., Erdoğan Ç., Çalışkan Z., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

Izmir Democracy University Health Sciences Congress, İzmir, Turkey, 12 November 2021

IX. **Antihyperlipidemic and antioxidant properties of CLA of grass-fed milk & meat and metabolic diseases**

Ziyanok Demirtaş S., Güldaş M., Yıldız E., Gürbüz O.

IAHA Pre-Conference on Organic Animal Husbandry, Rennes, France, 6 - 07 October 2021, pp.44-46

X. **The antimicrobial effect of phenolic compounds on Listeria monocytogenes: natural biocontrol agents in food**

Onbaşı E., YILDIZ E., CİNAR A., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

VII. International Hypocrate Congress of Medicine and Health Sciences, İstanbul, Turkey, 03 September 2021

XI. **Nutrigenomics and Nutrigenetics in Obesity**

İstek N., YILDIZ E., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

International Congress of Academical Research, Ankara, Turkey, 23 August 2021

XII. **Is Organic Agricultural Products A Remedy for Heavy Metal Dysbiosis?**

İstek N., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.

International Congress of Academical Research, Ankara, Turkey, 23 August 2021

XIII. **Health Promoter: Kombucha, and Its Antioxidative, Anti-diabetic and Anti-carcinogenic properties**

YILDIZ E., ZİYANOK S., ÇALIŞKAN Z., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), Ankara, Turkey, 16 - 18 December 2020

XIV. **Gut-brain Relationship in Psychology**

YILDIZ E., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

3rd International Scientific Conference "Health. Society. Science", Lithuania, 22 October 2020

XV. **Yerli Üretici ve Marketlerden Alınan Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytinlerin Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**

Demir C., GÜRBÜZ O.

Türkiye 13. gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020

XVI. **Health benefits of Kombucha tea enriched with olive leaf and honey.**

Değirmencioğlu N., Yıldız E., Güldaş M., Gürbüz O.

4th International Conference on Obesity and Chronic Diseases, California, United States Of America, 1 - 03 July 2019, pp.1

XVII. **The Effects of a Food Industry by-products Coffee Silverskin on Kefir Microbiota.**

ŞAHAN Y., DEĞİRMENCİOĞLU N., ÖZMEN TOĞAY S., YILDIZ E., ZİYANOK S., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.

1st International Conference on Preventive Medicine., Antalya, Turkey, 12 - 14 November 2019

XVIII. **The Effects of A Food Industry by-product Coffee Silverskin on Kefir Microbiota**

Şahan Y., Değirmencioğlu N., Özmen Toğay S., Yıldız E., Güldaş M., Gürbüz O.

1st International Conference on Preventive Medicine, 12 - 14 November 2019

XIX. **Impact of Bio-active Phenolics on Medical Nutrition Therapy and Obesity.**

Güldaş M., Değirmencioğlu N., Şahan Y., Yıldız E., Gürbüz O.

4th International Conference on Obesity and Chronic Diseases, California, United States Of America, 1 - 03 July

2019

- XX. **Interactions Between Gut Microbiota And Probiotics**  
GÜLDAŞ M., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.  
4th International Conference on Obesity and Chronic Diseases, San-Francisco, Costa Rica, 1 - 03 July 2019
- XXI. **Impact of Bio-active Phenolics on Medical Nutrition Therapy and Obesity. . July 01-03, 2019 San Francisco,USA (Oral Presentation)**  
GÜLDAŞ M., DEĞİRMENCİOĞLU N., ŞAHAN Y., Yıldız E., GÜRBÜZ O.  
4th International Conference on Obesity and Chronic Diseases, San-Francisco, Costa Rica, 1 - 03 July 2019
- XXII. **Impact of Bio-active Phenolics on Medical Nutrition Therapy and Obesity**  
Güldaş M., Değirmencioğlu N., Şahan Y., Yıldız E., Gürbüz O.  
4th International Conference on Obesity and Chronic Diseases, San-Francisco, Costa Rica, 1 - 03 July 2019
- XXIII. **Organik Hayvansal Gıda Üretiminde Gıda Güvenliği**  
GÜLDAŞ M., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.  
6. Organik Tarım Sempozyumu, İzmir, Turkey, 15 May 2019
- XXIV. **Effects of different drying techniques on the in vitro bioaccessibility of total polyphenols and antioxidant activity of Hayward kiwifruit**  
KIZMAZ A., BARUTÇU MAZİ I., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.  
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP 2019/Trabzon), 16 - 18 April 2019
- XXV. **Phenolics, Antioxidant Capacity and Bioaccessibility of Kombucha Tea**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., Yıldız E., ŞAHAN Y., Guldas M., Gurbuz O.  
257th National Meeting of the American-Chemical-Society (ACS), Florida, United States Of America, 31 March - 04 April 2019, vol.257
- XXVI. **The effects of pharmabiotics on the weight control**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., Özgen Özkaya Ş., GÜLDAŞ M., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.  
International Congress on Food, Nutrition, and Dietetics, Gastronomy Researcrh, 28 - 30 November 2018
- XXVII. **Impact of fatty acids on gut microbiota and disease control**  
GÜLDAŞ M., DEĞİRMENCİOĞLU N., Özgen Özkaya Ş., YILDIZ E., GÜRBÜZ O.  
International Congress on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, 28 - 30 November 2018
- XXVIII. **Fermentasyon Süresinin Kombu Çayı Mikrobiyotası ve Canlılık Oranları Üzerine Etkisi**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., YILDIZ E., ŞAHAN Y., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.  
5.Uluslararası Bağırsak Mikrobiyotası ve Probiyotik Kongresi, Turkey, 11 - 14 October 2018
- XXIX. **Investigation of the impact of blueberries on metabolic factors influencing health**  
GÜRBÜZ O.  
3rd International Conference on Obesity and Chronic Diseases, Los-Angeles, Chile, 23 - 25 July 2018
- XXX. **Antioxidant Activity and In vitro Bioaccessibility of Crackers Enriched with Mahaleb and Turmeric**  
Yıldız E., Göçmen D., Gürbüz O.  
3rd International Conference on Obesity and Chronic Diseases, California, United States Of America, 23 - 25 July 2018
- XXXI. **Gıda Takviyesi Olarak Spirulina Platensis Üretimi ve Kullanım Alanları**  
Yörük G., YILDIZ E., GÜRBÜZ O., GÜLDAŞ M.  
Uludağ Üniversitesi VII. Bilgilendirme ve ARGE Günleri, Bursa, Turkey, 3 - 04 April 2018
- XXXII. **Süt Sektöründe Mesleki Yeterlilik ve Gereksinimlerin Belirlenmesi**  
GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AVŞAR Z.  
Uludağ Üniversitesi VII. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Turkey, 3 - 04 April 2018
- XXXIII. **Antimikrobiyal Aktif Ambalajlama**  
YILDIZ E., Yörük G., GÜRBÜZ O., GÜLDAŞ M., Begenirbas A.  
Uludağ Üniversitesi VII. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Turkey, 3 - 04 April 2018
- XXXIV. **Mikroalg Spirulina'nın Besinsel Özellikleri ve Metabolizması**  
YILDIZ E., Yörük G., GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O.  
Uludağ Üniversitesi VII. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Turkey, 3 - 04 April 2018

- XXXV. **Spirulina platensis as Food Supplement and its Health Benefits**  
GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O., YILDIZ E., ATEŞ M.  
III International Conference on Food Chemistry and Technology 2017, BALTIMORE, United States Of America, 2 - 04 November 2017, pp.25
- XXXVI. **Phenolics, Antioxidant capacity and Bioaccessibility of Chicory Varieties (*Cichorium spp.*) Grown in Turkey**  
ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O., GÜLDAŞ M., DEĞİRMENCİOĞLU N., Begenirbas A.  
III International Conference on Food Chemistry and Technology, Baltimore, United States Of America, 2 - 04 November 2017
- XXXVII. **In-vitro Digestion of the Bioactive Compounds of Fermented Vegetable Juice**  
DEĞİRMENCİOĞLU N., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y.  
III International Conference on Food Chemistry and Technology, BALTIMORE, United States Of America, 2 - 04 November 2017
- XXXVIII. **Yenilenebilir Enerji Kaynaklı Resorbsiyonlu Soğutma Sistemleri**  
PASTAKKAYA B., ÜNLÜ K., YASLIOĞLU E., GÜRBÜZ O., GÜRBÜZ İ. B., KILIÇ İ.  
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Turkey, 25 - 27 October 2017, vol.1, pp.520-525
- XXXIX. **Güneş Enerjisi Kaynaklı Resorbsiyonlu Soğutma Sistemleri ile Soğuk Depo Uygulamaları**  
PASTAKKAYA B., ÜNLÜ K., YASLIOĞLU E., GÜRBÜZ O., GÜRBÜZ İ. B., KILIÇ İ.  
International Congress of the New Approaches and Technologies for Sustainable Development, Isparta, Turkey, 21 September - 24 October 2017, vol.1, pp.182-189
- XL. **Reduction In The Cost Of Cooling In Cold Storage For Agricultural Products With Renewable Powered Resorption Cooling System**  
PASTAKKAYA B., ÜNLÜ K., GÜRBÜZ O., YASLIOĞLU E., KILIÇ İ., GÜRBÜZ İ. B.  
V.International Food R D Brokerage Event, İzmir, Turkey, 25 May 2017
- XLI. **TARIMSAL ÜRÜNLER İÇİN SOĞUK DEPO UYGULAMALARINDA YENİLENEBİLİR ENERJİ KAYNAKLARI RESORBSİYONLU SOĞUTMA SİSTEMİ İLE SOĞUTMA MALİYETLERİİNİN DÜŞÜRÜLMESİ**  
PASTAKKAYA B., ÜNLÜ K., GÜRBÜZ O., YASLIOĞLU E., GÜRBÜZ İ. B., KILIÇ İ.  
V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 25 May 2017
- XLII. **Some Impacts of Bioactive Peptides on Human Health**  
DEMİR C., GÜRBÜZ O.  
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- XLIII. **Antibakteriyel Katkılı Polietilen Glikol Polimerleri ile Allerjik Kontakt Duyarlılık Araştırılması**  
Duger E. E., SARICAOGLU H., GÜRBÜZ O., Goncagul G.  
XXII. Prof. Dr. A. Lütfü Tat Sempozyumu, Ankara, Turkey, 18 - 22 November 2015
- XLIV. **Polyethylene glycol coating on fresh egg**  
GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y., GONCAGÜL G., KARA A.  
ULUTEK Teknoloji Geliştirme Bölgesi ve Teknoloji Transfer Ofisi Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, Turkey, 12 - 14 March 2014
- XLV. **In-vitro characterization of antimicrobial activity of peg and peg-polylactide**  
ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O., GONCAGÜL G., KARA A., ÖZAKIN C.  
245th National Meeting of the American-Chemical-Society (ACS), Louisiana, United States Of America, 7 - 11 April 2013, vol.245
- XLVI. **Yumurtaların Polietilen Glikol İle Kaplamasının Kalite ve Raf Ömrüne Etkileri**  
GONCAGÜL G., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y., KARA A.  
ULUTEK Teknoloji Geliştirme Bölgesi ve Teknoloji Transfer Ofisi Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, PROJE PAZARI VE PATENT SERGİSİ, Turkey, 11 - 13 March 2013
- XLVII. **Comparison of Antimicrobial Effect of Wild and Highbush Blueberry Extracts**  
GÜRBÜZ O., GONCAGÜL G., YILDIZ S., ŞAHAN Y., BüYÜKCANGAZ E.  
23rd International Food Microbiology Congress, 3 - 07 September 2012
- XLVIII. **Fonksiyonel Mikroorganizmaların Fonksiyonel Gıdaların Kalitesi Üzerindeki Etkileri**

- Güldaş M., Gürbüz O.  
7. gıda Mühendisliği Kongresi, Bursa, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.306
- XLIX. Effects of water extract from Olea euopeae on the shelf life of microbiological and sensory attributes of wheat bread  
Değirmencioğlu N., GÜRBÜZ O., Değirmencioğlu A., YILDIZ S.  
6th International Congress and the 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, FLOUR-BREAD 2011, Opatija, Croatia, 12 - 14 October 2011, pp.45-56
- L. Quantitative analysis of sorbic acid in cereal products using GC-MS-SIM  
GÜRBÜZ O., Değirmencioğlu N., YILDIZ S.  
6th International Congress and the 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, FLOUR-BREAD 2011, Opatija, Croatia, 12 - 14 October 2011, pp.65-75
- LI. Effects of different applications on tarhana quality  
GÜRBÜZ O., GÖÇMEN D., ÖZMEN N., Dagdelen F.  
6th International Congress and the 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, FLOUR-BREAD 2011, Opatija, Croatia, 12 - 14 October 2011, pp.311-319
- LII. In Vitro Characterization of Antimicrobial Effect of PEG and PEG Polylactide  
ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O., GONCAGÜL G., KARA A., ÖZAKIN C.  
245th ACS National Meeting Exposition., NEW ORLEANS, United States Of America, 7 - 11 April 2013
- LIII. The use of enterocin AS-48 to inhibit Listeria monocytogenes in selected fruit and fruit juices  
GÜLDAŞ M., Georgiadis N., GÜRBÜZ O., Gonenc S.  
3rd Seminar on Risk Management by Hygienic Design and Efficient Sanitation Programs, Tallinn, Estonia, 4 - 06 May 2009, pp.130
- LIV. Antimikrobiyal Afiniteye Sahip Polimerlerin Sentezi ve Gıda Teknolojisi Açısından Antimikrobiyal Etkilerin İncelenmesi  
KARA A., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y., OSMAN B., BEŞİRLİ N.  
V. Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi, Turkey, 20 - 24 May 2009
- LV. The Use of Entrocin AS-48 to Inhibit Listeria Monocytogenes in Selected Fruit and Fruit Juices  
GÜLDAŞ M., Georgiadis N., GÜRBÜZ O., DOKUZLU S.  
3rd Seminar arranged by SAFOODNET – FoodSafety and Hygiene Networking within NewMember States and Associated CandidateCountries, 4 - 06 May 2009
- LVI. Pneumovagina ve ürovaginalı ineklerde uterusta bulunan bakteriyel etkenler  
GONCAGÜL G., KUMRU İ. H., GÜRBÜZ O., SEYREK İNTAŞ K.  
VIII. Ulusal (Uluslararası Katılımlı) Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi, Turkey, 7 - 09 October 2008
- LVII. Zeytinyağında trans-yağ asidi oluşumu üzerine carvacrol ve thymol' ün etkisinin incelenmesi  
ÇETİN K., AKPINAR BAYİZİT A., GÜRBÜZ O., ÖZCAN T.  
Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.639
- LVIII. In vitro Antioxidant and Antimicrobial Properties of Oregano and Thyme Extracts from Greece  
Lagouri V., Güldaş M., Gürbüz O.  
2nd Int. Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.121
- LIX. Uludağ Üniversitesi denemeliğinde yetişirilen siyah üzümllerin şaraba uygunluğu ve üretim yönteminin şarap bileşimine etkilerinin araştırılması  
GÜRBÜZ O., KUMRAL A., UYLAŞER V., ŞAHİN İ.  
Türkiye 8. gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.3
- LX. Comparison of the cholesterol content and nutritional value of chicken eggs processed by different methods  
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., GÜRBÜZ O., YÜCEL A.  
1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium, Antalya, Turkey, 27 - 29 April 2004
- LXI. Çilek nektarında renk stabilizasyonuna enzim uygulamasının etkisi  
GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ALKIN E., DAĞDELEN F.  
Ulusal Kivi ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Turkey, 23 - 25 October 2003, pp.295-300
- LXII. Gemlik tipi zeytinlerde mikotoksin kirliliğinin araştırılması

- KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., UYLAŞER V., KUMRAL A., ŞAHİN İ.  
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Turkey, 6 - 09 June 2000, pp.214-219
- LXIII. **Salamura zeytinlerde bozulma etkeni küfler**  
GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ŞAHİN İ.  
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Turkey, 6 - 09 June 2000, pp.467-472
- LXIV. **Karnabaharların Konserveye İşlenmeleri Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi**  
ÇOPUR Ö. U., GÜRBÜZ O., ÖZLER N.  
2000'li Yillarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999
- LXV. **Parmak Patates Üretimi**  
GÜRBÜZ O., KUMRAL A.  
2000'li Yillarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Turkey, 18 - 20 October 1999, pp.109
- LXVI. **Bursa Yöresinde Yetişirilen Bazı Kızılçık Tip ve Çeşitlerinin Meyve Suyuna Uygunluğunun Saptanması Üzerinde Bir Araştırma**  
ÇOPUR Ö. U., SOYLU A., GÜRBÜZ O., DEĞIRMENCİOĞLU N., ERTÜRK Ü.  
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998

## Supported Projects

TURAN M. A., GÜRBÜZ O., Project Supported by Other Private Institutions, Solucan Gübresi (Vermicompost) Üretiminde Sürdürülebilir Kompost Yönetiminin Araştırılması, Besin Gruplarını İçeren Veri Bankasının Oluşturulması Ve Solucan Besleme Yazılımın Geliştirilmesi, 2018 - Continues

Güldaş M., Gürbüz O., Yıldız E., Düven G., Onbaşı E., Erasmus Project, Establishment of Centre of Vocational Excellence (CoVE) for Dairy Sector, 2022 - 2026

Güldaş M., Özyczicioğlu N., Gürbüz O., Aydin A. İ., Atak M., AB IPA Project, Switching Mediterranean consumers to Mediterranean sustainable healthy dietary patterns, SWITCHtoHEALTHY- GA no 2133 Consortium Agreement, version 1-6.12.21, 2022 - 2025

Güldaş M., Özyczicioğlu N., Akbudak N., Gürbüz O., Yıldız E., İstek N., ÖZDER S., H2020 Project, Switching Mediterranean consumers to Mediterranean sustainable healthy dietary patterns, 2022 - 2025

PİRİM D., GÖZÜDOK İ. N., GÜRBÜZ O., ÇOBANOĞLU Ö., YAMAN M., GÜLDAŞ M., KANER Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, İçme sütü ve kefirde kanserle ilişkili miRNA'ların anlatım seviyelerinin araştırılması, 2022 - 2023

Güldaş M., Gürbüz O., Yıldız E., EU Supported Other Project, Network TCM alternatives for antibiotics worldwide: Global Initiative for Traditional Solutions to Antimicrobial Resistance (GIFTS-AMR) , 2021 - 2023

Gürbüz O., Project Supported by Higher Education Institutions, Sezgisel Tercih İlişkileriyle Migros Bünyesinde Mavi ve Beyaz Yaka Çalışanlarının Performans Değerlendirmesi Üzerine Yazılım Geliştirilmesi, 2020 - 2022

Değirmencioğlu N., Şahan Y., Gürbüz O., Güldaş M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kombu Çayı Kültürüün Fermente Sebze Suyu Üretiminde Kullanımı, 2019 - 2021

Güldaş M., Şahan Y., Özmen Toğay S., Değirmencioğlu N., Gürbüz O., Yıldız E., Project Supported by Higher Education Institutions, Fonksiyonel Bir İçecek: Kahve Çekirdeği Zarı ile Zenginleştirilmiş Kefir, 2019 - 2021

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

Güldaş M., Gürbüz O., Yıldız E., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Ziyanol Demirtaş S., Avşar Z., Erasmus Project, Mapping Skills needs and supply in the dairy sector , 2016 - 2020

Çakmak İ., Kul B., Gürbüz O., Güldaş M., Project Supported by Higher Education Institutions, Arıcılıkta üretimi artırmak amacı ile akıllı kovan, konvansiyonel, ekolojik-organik üretim yöntemlerinin ve yeni ürünlerin geliştirilmesi, 2016 - 2018

KARA A., GÜRBÜZ O., GONCAGÜL G., SARİCAOĞLU H., Project Supported by Higher Education Institutions, Polietilen Glikol Polimerlerinin Karakterizasyonu, Mikrobiyolojik ve Dermatolojik Etkilerinin Araştırılması, 2013 - 2017

Pastakkaya B., Ünlü K., Gürbüz O., Yashoğlu E., Gürbüz İ. B., Kılıç İ., Yamankaradeniz R., Project Supported by Higher Education Institutions, Reducing Operational Cost of Agricultural Cooling Applications Using Resorption System in Orhangazi Region, Bursa, Turkiye SOLARES, 2013 - 2016

GÜLDAŞ M., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan

Hindiba Cichorium Spp Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin Antioksidan Kapasitelerinin ve Antioksidan Bileşenlerin Biyoalnabilirliliğinin Araştırılması, 2013 - 2016

Şahan Y., Gürbüz O., Project Supported by Higher Education Institutions, POLİETİLEN GLİKOL POLİMERLERİNİN KARAKTERİZASYONU,MİKROBİYOLOJİK ve DERMATOLOJİK ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2013 - 2015

GÜRBÜZ O., Project Supported by Higher Education Institutions, Yaban Mersini Vaccinum spp Meyvesi ve Yapraklarının Fenolik Bileşikler ve Antioksidan Özellikleri Açısından Bitki Çayı Üretiminde Kullanılabilme Olanlığının Araştırılması, 2014 - 2014

GÜRBÜZ O., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Açıktı ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri, 2006 - 2007

GÜRBÜZ O., KUMRAL A., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekmek üretimi sırasında laktik starter uygulamasının proteinlerin elektroforetik özellikleri üzerine etkisi, 2003 - 2007

GÜRBÜZ O., Other International Funding Programs, Comparison of Volatile Aroma Compounds in Merlot and Cabernet Wines Using GC O and GC MS, 2005 - 2005

GÜRBÜZ O., Other International Funding Programs, Comparison of Volatile Profiles of Muscadine Wines Produced Using Pre Treatment with Pectinase and Traditional Methods, 2005 - 2005

KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y., TUBITAK Project, Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik İnhibitor Etkilerinin Araştırılması, 2002 - 2005

## Patent

Gürbüz O., Güldaş M., Erdoğan Ç., SNACK FUNCTIONAL BAR, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: PCT/TR2023/051542 , Standard Registration, 2023

Gürbüz O., Güldaş M., Erdoğan Ç., ATIŞTIRMALIK FONKSİYONEL BAR, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2023/015811 , Standard Registration, 2023

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

Çakmak İ., Gürbüz O., Güldaş M., Yıldız E., Şen H., SUGAR-FREE BEE FEED AND ITS USE IN FUNCTIONAL HONEY PRODUCTION, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: TR2021/050467 , Standard Registration, 2021

Gürbüz O., Çakmak İ., Güldaş M., Yıldız E., Şen H., ŞEKER KATKISIZ ARI YEMİ VE BU YEMİN FONKSİYONEL BAL ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/005208 , Standard Registration, 2021

Gürbüz O., Şahan Y., Yıldız E., Güldaş M., Özmen Toğay S., Değirmencioğlu N., KAHVE ÇEKİRDEĞİ ZARI KATKILI KEFİR ÜRÜNÜ VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/14162 , Standard Registration, 2019

Akça Ç., Çavaş T., Çinkılıç N., Gürbüz O., Vatan Ö., Yılmaz D., Pehlivan E., Turan H., Huriyet H., Akciğer Kanseri Tedavisinde Doğal Bir Madde: Kolofan, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: TR 201503361B , Standard Registration, 2017

Gürbüz O., Kara A., Şahan Y., Goncagül G., Polyethylene glycol-lactide coating on fresh eggs , Patent, CHAPTER C Chemistry; Metallurgy, The Invention Recourse Number: US201614999301 , Standard Registration, 2016

Gürbüz O., Kara A., Şahan Y., Goncagül G., POLYETHYLENE GLYCOL LACTID COATING ON FRESH EGG , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: US201213460030 , Standard Registration, 2012

Kara A., Şahan Y., Gürbüz O., Goncagül G., TAZE YUMURTALARDA POLİETİLEN GLİKOL KAPLANMASI, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2009 02991 , Standard Registration, 2011

## **Scientific Refereeing**

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Journal, February 2024  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, SCI Journal, September 2021  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, December 2020  
ANALYTICAL LETTERS, Journal Indexed in SCI-E, July 2020  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE, Journal Indexed in SCI-E, July 2020  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, Journal Indexed in SCI-E, March 2020  
ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, Journal Indexed in SCI-E, December 2018  
ANALYTICAL LETTERS, Journal Indexed in SCI-E, December 2018  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, SCI Journal, September 2018  
FOOD SCIENCE & NUTRITION, Journal Indexed in SCI-E, May 2018  
ACTA AGRICULTURAE SCANDINAVICA SECTION B-SOIL AND PLANT SCIENCE, Journal Indexed in SCI-E, May 2018  
FOOD CHEMISTRY, SCI Journal, May 2018

## **Metrics**

Publication: 138  
Citation (WoS): 653  
Citation (Scopus): 760  
H-Index (WoS): 14  
H-Index (Scopus): 16

## **Congress and Symposium Activities**

4th International Conference on Obesity and Chronic Diseases, Attendee, California, United States Of America, 2019  
256th American Chemical Society (ACS) National Meeting & Exposition, Attendee, Florida, United States Of America, 2019  
3rd International Conference on Obesity and Chronic Diseases, Attendee, California, United States Of America, 2018  
III. International Conference on Food Chemistry and Technology, Attendee, Maryland, United States Of America, 2017  
245th American Chemical Society National Meeting, Attendee, Louisiana, United States Of America, 2013  
238th American Chemical Society National Meeting, Attendee, District Of Columbia, United States Of America, 2009

## **Awards**

Gürbüz O., Çakmak İ., Güldaş M., Yıldız E., Sen H., Bursa Uludağ Üniversitesi 2021 Yıl Bilim, Özel, Teşvik ve Hizmet Ödülleri – Yıllık Ticarileşen Patent Ödülü, Bursa Uludağ Üniversitesi, December 2021  
Gürbüz O., “2017 Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni”, “Yıllık Yayın ve Sanatsal Performans Kategorisi”, Gıda Mühendisliği Bölümü En Çok Yayın Yapan Öğretim Üyesi Ödülü”, Bursa Uludağ Üniversitesi, March 2019  
Gürbüz O., “2016 Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni”, “Yıllık Yayın ve Sanatsal Performans Kategorisi”, Gıda Mühendisliği Bölümü En Çok Yayın Yapan Öğretim Üyesi Ödülü”, Bursa Uludağ Üniversitesi, January 2018  
Gürbüz O., “2014 Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni”, Patent Kategorisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, October 2014  
Gürbüz O., “Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri”, Proje Pazarı ve Patent Sergisi, Proje 1. ligi Ödülü, Bursa Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi, March 2014  
Gürbüz O., “Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri”, Proje Pazarı ve Patent Sergisi, Jüri Özel Ödülü, Bursa Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi, March 2013  
Gürbüz O., Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni, “Patent Kategorisi” Fen Bilimleri Alanında, Patent Ödülü, Bursa Uludağ Üniversitesi, April 2012  
Gürbüz O., BUÜ, Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster 2.'liği Ödülü, Bursa Uludağ Üniversitesi, April 2012

## **Entrepreneurship Activities**

Limited, Goya Ar-Ge, Danışmanlık, Gıda, Veteriner, Bilişim Hizmetleri, Eğitim, Tasarım San. ve Tic. Ltd. Şti., 10 April 2012,  
Founder Owner