

Assoc. Prof. SENEM SUNA

Personal Information

Office Phone: [+90 224 294 1492](tel:+902242941492)

Email: syonak@uludag.edu.tr

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

International Researcher IDs

ScholarID: 5IL8PjYAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6947-2167

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAQ-8178-2020

ScopusID: 55512747500

Yoksis Researcher ID: 168305

Education

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2009 - 2014

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2007 - 2009

Undergraduate, Selcuk University, Faculty Of Agriculture, Department Of Food Engineering, Turkey 2003 - 2007

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Doğal bitki ekstraktlarından alternatif bitki çayı üretimi üzerine bir araştırma, 2014

Postgraduate, Sebze suyu üretiminde optimizasyon, 2009

Research Areas

Agricultural Sciences, Natural Sciences, Engineering and Technology

Academic Positions

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2019 - Continues

Academic and Administrative Experience

Assistant Coordinator, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Continues

Courses

Doctorate

Durultma ve Filtrasyon Teknikleri, Doctorate, 2020 - 2021

Postgraduate

KAROTENOİDLER ve GIDA SANAYİNDE KULLANIMI, Postgraduate, 2023 - 2024

Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2023 - 2024

Gıda Endüstrisinde Kullanılan Tıbbi ve Aromatik Bitkiler, Postgraduate, 2023 - 2024

Undergraduate

OCCUPATIONAL ENGLISH, Undergraduate, 2023 - 2024

Bioactive Compounds in Foods, Undergraduate, 2023 - 2024

GIDA TEKNOLOJİSİ GMD2211, Undergraduate, 2023 - 2024

Academic Presentation Skills, Undergraduate, 2023 - 2024

Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2023 - 2024

Fruit Juice Production Technology, Undergraduate, 2019 - 2020

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Optimization and characterization of chestnut shell pigment extract obtained microwave assisted extraction by response surface methodology**
Kocer S., Utku Copur Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kayahan S., Uysal E., Cavus S., Akman O.
FOOD CHEMISTRY, vol.443, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Production of low calorie persimmon marmalades with stevia and maltitol: physicochemical properties and in vitro bioaccessibility of polyphenols**
Suna S., Kalkan S., Dinç M., Çopur Ö. U.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.17, no.1, pp.1082-1095, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of different pretreatments on the physicochemical characteristics and quality criteria of chestnut (*Castanea sativa* Mill.) pickle: A new value-added product**
SUNA S., Avsar B., Kocer S., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **Evaluation of bioaccessibility and functional properties of kombucha beverages fortified with different medicinal plant extracts**
Tamer C. E., Temel Ş. G., Suna S., Karabacak A., Ozcan T., Ersan L. Y., Kaya B. T., Copur Ö. U.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.45, no.1, pp.13-32, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **DRYING CHARACTERISTICS, MINERAL CONTENT, TEXTURE AND SENSORIAL PROPERTIES OF PUMPKIN FRUIT LEATHER**
Karabacak A., SUNA S., Dorak S., ÇOPUR Ö. U.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, vol.51, no.3, pp.193-201, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Investigations of some quality parameters and mathematical modeling of dried functional chips**
Halil T., TAMER C. E., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A.
HEAT AND MASS TRANSFER, vol.56, no.4, pp.1099-1115, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of hot air, microwave and vacuum drying on drying characteristics and in vitro bioaccessibility of medlar fruit leather (pestil)**
SUNA S.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.28, no.5, pp.1465-1474, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **Investigation of drying kinetics and physicochemical properties of mulberry leather (pestil) dried with different methods**
Suna S., Özkan Karabacak A.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.8, 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., Özcan-Sinir G., Copur Ö. U.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.31, no.1, pp.40-53, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **A New Approach: Replacement and Alternative Foods for Food Industry**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
ALTERNATIVE AND REPLACEMENT FOODS, vol.17, pp.1-30, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **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)
- XIV. **A study of fortification of lemonade with herbal extracts**
TAMER C. E., Yekeler F. Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.37, no.1, pp.45-51, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **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)
- XVI. **Physical and Chemical Properties of Pekmez (Molasses) Produced with Different Grape Cultivars**
TÜRK BEN C., SUNA S., İzli G., UYLAŞER V., Demir C.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.22, no.3, pp.339-348, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **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)
- XVIII. **Use of supercritical CO₂ in food industry**
Incedayi B., Suna S., Copur Ö. U.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, vol.46, pp.126-130, 2014 (SCI-Expanded)
- XIX. **Impact of innovative technologies on fruit and vegetable quality**
Suna S., Tamer C. E., Sayin L.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, vol.46, pp.131-136, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **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)
- XXI. **Determination of antioxidant activity, total phenolics and mineral contents of some functional vegetable juice**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., TURAN M. A.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.11, no.2, pp.213-218, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **EFFECTS OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON THE QUALITY OF MINIMALLY PROCESSED CAULIFLOWER**
Incedayi B., Suna S.
ACTA ALIMENTARIA, vol.41, no.4, pp.401-413, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Evaluation of several Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., Yonel S. P., Yonak S., ÇOPUR Ö. U.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, vol.38, no.1, pp.76-80, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF KOMBUCHA BEVERAGE PREPARED WITH SAFFRON**
SUNA S., Çiftçi K., TAMER C. E.
GIDA, vol.45, no.1, pp.20-30, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **BAHARAT EKSTRAKTLARIYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ SİRKELİ İÇECEK ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
Terakye E., Bayrakdar M. G., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.44, pp.1136-1147, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **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)
- IV. **Investigating the Physicochemical Properties and In Vitro Bioaccessibility of Phenolics And Antioxidant Capacity of Rooibos Herbal Tea Beverage**
SUNA S.
Gıda (The Journal of Food), vol.42, no.6, pp.682-692, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate PGPR on Quality of Milk Bitter and White Chocolates**
Peker B. B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.2, pp.55-69, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.29-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Gıda Alerjisi Reaksiyonları**
KARAKILIÇ M., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.73-80, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.29-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **The effects of lecithin and polyglycerol polyricinoleate PGPR on quality of milk bitter and white chocolate**
Burak Barkın P., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.27, no.2, pp.55-69, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Ülkemizde Tüketilen Bazı Bitki Çaylarının Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, vol.17, no.8, pp.74-75, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **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)

- XV. **Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Dergisi, no.30, pp.101-107, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.13, no.30, pp.101-107, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Güvenilir Gıda Sistemleri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Türk Tarım, no.186, pp.28-33, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)

Books

- I. **01. A New Approach: Replacement and Alternative Foods For Food Industry**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
in: Handbook of Food Bioengineering (Multi-Volume Set), Vol 17: Alternative and Replacement Foods, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Elsevier, pp.1-30, 2018

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

- I. **Evaluation of Chestnut Shell Bioactive Compounds and Color Properties Using Ultrasound Assisted Extraction**
KOÇER S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kadioğlu B., Çavuş S., Akyıldız G.
5th International Congress on Analytical and Bioanalytical Chemistry, Turkey, 04 March 2024, pp.73, (Summary Text)
- II. **The effect of sweet cherries (Prunus avium L.) on choline metabolism and trimethylamine (TMA) production**
Suna S.
Phenolactwin, İstanbul, Turkey, 9 - 12 October 2023, pp.1-2, (Summary Text)
- III. **The Effect of Sweet Cherries (Prunus avium L.) on Choline Metabolism and trimethylamine (TMA) Production**
Suna S.
7th International ISEKI-Food conference, Paris, France, 5 - 07 July 2023, pp.5-7, (Summary Text)
- IV. **Karamürverin (Sambucus nigra L.) geleneksel gıdalarda kullanımı ve sağlık üzerine etkileri**
Suna S., Özcan Sinir G., Ünal T. T.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı, 24 - 26 November 2022, pp.175-176, (Summary Text)
- V. **Ceviz Sütü Kullanımı ile Alternatif Vegan Sütlaç Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
Gönüllü S., Canik B., Karatay H., Doğan A., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 21 March 2022
- VI. **Kestane kabuğu tozunun bazı fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması**
Koçer S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., Kadioğlu B.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Turkey, 21 October 2020, (Summary Text)
- VII. **Drying Kinetics and Color Properties of Lemon Balm (Melissa officinalis) Leaves Dried by Convective Hot Air Drying**
SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 October 2018, (Full Text)
- VIII. **Comparison of Different Extraction Methods for the Determination of Polyphenols**
SUNA S.
ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, 12 - 13 February 2018, (Summary Text)

- IX. Influence Of Convective Hot Air Drying On Drying Kinetics And Some Quality Characteristics Of Pumpkin Slices**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
18th International Nutrition Diagnostics Conference, 22 - 25 September 2018
- X. Determination of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Mineral Enriched Linden Herbal Tea Beverage**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, 12 - 13 February 2018
- XI. Meyve Sularında Püskürtmeli Kurutma (Sprey Kurutma) Yönteminin Uygulanması**
SUNA S., Şahin K. G., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 29 September 2017, (Summary Text)
- XII. In Vivo Flavor Release From Foods**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017
- XIII. Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacities of energy Reduced Erica Arborea Herbal Tea Beverages Via an In-Vitro digestion Method**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
5th International Conference on Food Digestion, 4 - 06 April 2017
- XIV. 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, (Full Text)
- XV. 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
- XVI. 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, (Summary Text)
- XVII. A Study on the Production of Apricot Nectar Enriched with Green Coffee Extract**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., SUNA S.
16th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Czech Republic, 3 - 06 October 2016, (Summary Text)
- XVIII. Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts**
TAMER C. E., YEKELER F. Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
16th International Nutrition Diagnostics Conference, 3 - 06 October 2016, (Summary Text)
- XIX. 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
- XX. Kombucha Tea and Its Health Promoting Effects**
TAMER C. E., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U., TÜRKOL B.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Czech Republic, 3 - 06 October 2016, (Summary Text)
- XXI. A Study on The Production of Apricot Nectar Fortified With Green Coffee Extract**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., SUNA S.
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Czech Republic, 9 - 12 October 2016
- XXII. Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts**
TAMER C. E., YEKELER F. Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.

17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, 3 - 06 October 2016

- XXIII. **Recovery of B Carotene from Plant By Products by Using Different Extraction Methods**
DURMUŞ F., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016, (Full Text)
- XXIV. **Application of Cold Plasma Technology in Food Industry**
ULU Ş., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016, (Summary Text)
- XXV. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv Agria**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
18th World Congress of Food Science & Technology, 21 - 25 August 2016, (Summary Text)
- XXVI. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite Üzerine Etkisi**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
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. **Isıl olmayan yeni tekniklerin balın kalite faktörleri üzerine etkileri**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
Uluslararası Gıda Güvenliği ve Otantisite Kongresi-Kovandan Sofraya, İstanbul, Turkey, 21 - 22 May 2015
- XXX. **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, (Summary Text)
- XXXI. **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
- XXXII. **ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Turkey, 13 - 15 May 2015
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014, (Summary Text)
- XXXVI. **Practices of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XXXVII. **Practises of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014, (Summary Text)
- XXXVIII. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.

VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu 22-25 Eylül, Turkey, 22 - 25 September 2014,
(Summary Text)

XXXIX. Use of Supercritical CO2 in Food Industry

İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.

XI International Conference on Food Physicists, 10 - 12 June 2014, vol.46, pp.126-130, (Full Text)

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

ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU S., TURAÇÖZEN Ö.

Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 12 - 14 November 2013

XLIII. 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., SÖNMEZ G., ÇİNKİLİÇ N., TAMER C. E., İNCEDAYI B., VATAN Ö., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., öztürkoğlu s., turaçözen ö.

Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve ARGE günleri, Turkey, 12 - 14 November 2013

XLIV. Characteristics of Pekmez (Grape Molasses) Traditionally Processed in Bursa, Turkey

TURKBEN C., UYLASER V., SUNA S., Yıldız G.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

XLV. A Traditional Taste; "Grape Juice (Şıra)"

SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013, pp.439,
(Summary Text)

XLVI. 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

XLVII. 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, (Full Text)

XLVIII. Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması

ÇOPUR Ö. U., ERCAN İ., SÖNMEZ G., UYLAŞER V., TAMER C. E., KAYA E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU S.

Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 13 - 15 November 2012

XLIX. 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

L. 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, (Full Text)

LI. Health Effects of some Herbs Consumed as Tea

SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.

BIT'xxs 1st Annual World Congress of SQ Foods, Shenzhen, China, 1 - 03 November 2012, (Summary Text)

LII. Geleneksel Bir Lezzet: Lohusa Şerbeti

SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., Yekeler F. Z.

- III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012, (Full Text)
- LIII. **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
- LIV. **Effects of different drying processes and pretreatments ofn quality properties and nutrients of Lentinus edodes (Shiitake) mushroom**
SUNA S., OZTURK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
EURO Food Chem XVI, 6 - 08 July 2011
- LV. **Bursa'da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği**
TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
TMMOB Bursa 3. Kent Sempozyumu, Turkey, 29 - 30 April 2011
- LVI. **Effects Of Different Applications On Quality Of Minimally Processed Fresh Cut Carrot**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Cyprus (Kkct), 3 - 06 June 2010
- LVII. **Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Of Minimally Processed Cauliflower**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Cyprus (Kkct), 3 - 06 June 2010
- LVIII. **Farklı yörelerden temin edilen kestanelerin kestane şekeri üretimine uygunluğunun belirlenmesi**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus", Turkey, 15 - 17 April 2010
- LIX. **Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi**
ÇOPUR Ö. U., SUNA S., A Ş.
Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Ankara, Turkey, 11 - 15 January 2010, pp.1127-1137
- LX. **Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması**
İNCEDAYI B., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Turkey, 8 - 11 October 2008, pp.406-414
- LXI. **Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası**
ÖZTÜRK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
7. Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova, Turkey, 26 - 29 August 2008
- LXII. **Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri**
PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B., SUNA S.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, vol.437
- LXIII. **Küresel Bir Sorun: Beslenme**
SUNA S., PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, vol.392, (Full Text)
- LXIV. **Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Değeri**
Parseker S., Uylaser V., SUNA S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008

Funded 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 duyuusal 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

Suna S., TUBITAK Project, "Comparison of phenolic profile and bioactive potential of sweet cherries (Prunus avium L.) from different regions", 2023 - 2023

Suna S., FP1 Project, FA1005 - Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process

(INFOGEST, 2022 - 2023

Çopur Ö. U., Koçer S., Tamer C. E., Suna S., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Farklı Ekstraksiyon Yöntemleriyle Elde Edilen KestaneKabuğu Pigmentlerinin Enkapsüle Edilerek Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2020 - 2023

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

Suna S., Tamer C. E., Özkan Karabacak A., Çeçener G., Temel Ş. G., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI BİTKİ EKSTRAKTARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KOMBUCHA İÇECEĞİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN VE ANTİKANSEROJENİK ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2021

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., SUNA S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimine Araştırılması, 2014 - 2018

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S., 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

TÜRKBEN C., SUNA S., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Olarak Üretilen Pekmezin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Reolojik Davranışlarının Belirlenmesi, 2011 - 2016

Memberships and Roles in Scientific Organizations

INRAE, Member, 2022 - Continues, France

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Member, 2022 - Continues, Turkey

Scientific Research / Working Group Memberships

Infogest Cost Action, Working Group1, Centre INRAE de Rennes, France, www.rennes.inrae.fr, 2023 - Continues

Metrics

Publication: 109

Citation (WoS): 237

Citation (Scopus): 275

H-Index (WoS): 7

H-Index (Scopus): 8

Non Academic Experience

Metro Cash Carry Gross Market, Kalite Güvence Mühendisi