

Doç. Dr. SENEM SUNA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1492](tel:+902242941492)

E-posta: syonak@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 5IL8PjYAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6947-2167

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

ScopusID: 55512747500

Yoksis Araştırmacı ID: 168305

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2009 - 2014

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2007 - 2009

Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2003 - 2007

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Sebze suyu üretiminde optimizasyon, 2009

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2019 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021

Gıda Endüstrisinde Kullanılan Tıbbi ve Aromatik Bitkiler, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Bioactive Compounds in Foods, Lisans, 2019 - 2020

Durultma ve Filtrasyon Teknikleri, Doktora, 2020 - 2021
Fruit Juice Production Technology, Lisans, 2019 - 2020
Academic Presentation Skills, Lisans, 2019 - 2020
OCCUPATIONAL ENGLISH, Lisans, 2017 - 2018
GIDA TEKNOLOJİSİ GMD2211, Lisans, 2017 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimization and characterization of chestnut shell pigment extract obtained microwave assisted extraction by response surface methodology**
Kocer S., Utku Copur O., TAMER C. E., SUNA S., Kayahan S., Uysal E., Cavus S., Akman O.
Food Chemistry, cilt.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, cilt.17, sa.1, ss.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, cilt.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, cilt.73, sa.2, ss.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, cilt.45, sa.1, ss.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, cilt.51, sa.3, ss.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, cilt.56, sa.4, ss.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, cilt.28, sa.5, ss.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, cilt.43, sa.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., Ozcan-Sinir G., Copur Ö. U.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.31, sa.1, ss.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, ss.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, cilt.17, ss.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, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.37, sa.1, ss.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, cilt.36, sa.1, ss.171-178, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Physical and Chemical Properties of Pekmez (Molasses) Produced with Different Grape Cultivars**
TÜRKBEN C., SUNA S., Izli G., UYLAŞER V., Demir C.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.22, sa.3, ss.339-348, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **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)
- XVIII. **Use of supercritical CO2 in food industry**
Incedayi B., Suna S., Copur Ö. U.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.46, ss.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, cilt.46, ss.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, cilt.13, sa.1, ss.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, cilt.11, sa.2, ss.213-218, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **EFFECTS OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON THE QUALITY OF MINIMALLY PROCESSED CAULIFLOWER**
Incedayi B., Suna S.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.41, sa.4, ss.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, cilt.38, sa.1, ss.76-80, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF KOMBUCHA BEVERAGE PREPARED WITH SAFFRON**
SUNA S., Çiftçi K., TAMER C. E.
GIDA, cilt.45, sa.1, ss.20-30, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.44, ss.1136-1147, 2019 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.4, sa.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), cilt.42, sa.6, ss.682-692, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, ss.440-444, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.29, sa.2, ss.125-135, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.2, ss.55-69, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.1, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- X. **Gıda Alerjisi Reaksiyonları**
KARAKILIÇ M., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.73-80, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.1, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.2, ss.55-69, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Ülkemizde Tüketilen Bazı Bitki Çaylarının Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, cilt.17, sa.8, ss.74-75, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIV. **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)
- XV. **Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.30, ss.101-107, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.13, sa.30, ss.101-107, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Güvenilir Gıda Sistemleri**

SUNA S., ÇOPUR Ö. U.

Türk Tarım, sa.186, ss.28-33, 2009 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. 01. A New Approach: Replacement and Alternative Foods For Food Industry

SUNA S., ÇOPUR Ö. U.

Handbook of Food Bioengineering (Multi-Volume Set), Vol 17: Alternative and Replacement Foods, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, ss.1-30, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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., AKYILDIZ G.
5th International Congress on Analytical and Bioanalytical Chemistry, Türkiye, 04 Mart 2024, ss.73
- II. **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 Kasım 2022, ss.175-176
- III. **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, Türkiye, 21 Mart 2022
- IV. **Kestane kabuğu tozunun bazı fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması**
Koçer S., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., SUNA S., KADIOĞLU B.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 Ekim 2020
- V. **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 Ekim 2018
- VI. **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 Şubat 2018
- VII. **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 Eylül 2018
- VIII. **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 Şubat 2018
- IX. **Meyve Sularında Püskürtmeli Kurutma (Sprey Kurutma) Yönteminin Uygulanması**
SUNA S., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- X. **In Vivo Flavor Release From Foods**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 2017
- XI. **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 Nisan 2017

- XII. **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
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **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, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- XVI. **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, Çek Cumhuriyeti, 9 - 12 Ekim 2016
- XVII. **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, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- 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 Ekim 2016
- XIX. **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 Ekim 2016
- XX. **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
- XXI. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXII. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXIII. **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 Ağustos 2016
- XXIV. **Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite Üzerine Etkisi**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Ulusal Çocuk, Ergen ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Türkiye, 7 - 10 Nisan 2016
- XXV. **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
- XXVI. **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

- XXVII. **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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015
- XXVIII. **ORTA NEMLİ GIDALARIN GIDA SANAYİNDEKİ YERİ**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXIX. **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
- XXX. **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
- XXXI. **Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., TAMER C. E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXXII. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **Practices of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XXXV. **Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XXXVI. **Practises of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 2014
- XXXVII. **Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar**
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., İNCEDAYI B.
VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu 22-25 Eylül, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **Use of Supercritical CO2 in Food Industry**
İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
XI International Conference on Food Physicists, 10 - 12 Haziran 2014, cilt.46, ss.126-130
- XL. **Ihlamur (Tiia argentea) Ekstraktı ile içime hazır ihlamur 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., turaçozen ö.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve ARGE günleri, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- XLI. **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

- XLII. **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
- XLIII. **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 Ekim 2013
- XLIV. **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 Ekim 2013, ss.439
- XLV. **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
- 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 Temmuz 2013
- 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. **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, Çin, 1 - 03 Kasım 2012
- LI. **Geleneksel Bir Lezzet: Lohusa Şerbeti**
SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., Yekeler F. Z.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LII. **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
- LIII. **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 Temmuz 2011
- LIV. **Bursa'da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği**
TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
TMMOB Bursa 3. Kent Sempozyumu, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2011
- LV. **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, Kıbrıs (Kkct), 3 - 06 Haziran 2010
- LVI. **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, Kıbrıs (Kkct), 3 - 06 Haziran 2010
- LVII. **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", Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010

LVIII. Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi

ÇOPUR Ö. U., SUNA S., A Ş.

Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 11 - 15 Ocak 2010, ss.1127-1137

LIX. Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması

İNCEDAYI B., PARSEKER YÖNEL S., SUNA S.

Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, ss.406-414

LX. Sebzelelerin Radyasyonla Muhafazası

ÖZTÜRK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.

7. Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova, Türkiye, 26 - 29 Ağustos 2008

LXI. Küresel Bir Sorun: Beslenme

SUNA S., PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B.

VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, cilt.392

LXII. Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri

PARSEKER YÖNEL S., İNCEDAYI B., SUNA S.

VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, cilt.437

LXIII. Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Değeri

Parseker S., Uylaser V., SUNA S.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

Desteklenen Projeler

Suna S., Tamer C. E., Özkan Karabacak A., Çeçener G., Temel Ş. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI BİTKİ EKSTRAKTARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KOMBUCHA İÇECEĞİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN VE ANTİKANSEROJENİK ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2021

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., SUNA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimine Araştırılması, 2014 - 2018

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S., 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

TÜRKBEN C., SUNA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Olarak Üretilen Pekmezin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Reolojik Davranışlarının Belirlenmesi, 2011 - 2016

Metrikler

Yayın: 108

Atıf (WoS): 219

Atıf (Scopus): 230

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 6

Akademi Dışı Deneyim

Metro Cash Carry Gross Market