

Prof. ÖMER UTKU ÇOPUR

Personal Information

Office Phone: [+90 224 294 1491](tel:+902242941491)

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

Email: ucopur@uludag.edu.tr

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

Address: Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059, Bursa

International Researcher IDs

ScholarID: yWf_wtwAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1951-7937

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8336-2021

ScopusID: 8228159600

Yoksis Researcher ID: 1426

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1985 - 1989

Postgraduate, Ankara University, Faculty Of Agriculture, Turkey 1981 - 1984

Undergraduate, Ankara University, Faculty Of Agriculture, Turkey 1977 - 1981

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Şeftali konservesinde bazı kalite kriterlerinin optimizasyonu üzerinde bir araştırma, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1989

Research Areas

Natural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2001 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1995 - 2000

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1990 - 1995

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1985 - 1990

Academic and Administrative Experience

Manager of Research and Application Center, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - Continues
Head of Department, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2001 - Continues
Head of Department, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2001 - Continues
Member of the Senate, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2021

Courses

İleri Sterilizasyon Teknikleri, Doctorate, 2023 - 2024, 2016 - 2017
Güvenli Gıda Üretimi, Postgraduate, 2023 - 2024
Endüstriyel Gıda İşleme Mühendisliği, Postgraduate, 2023 - 2024
Gıdaların Fiziksel Özellikleri, Doctorate, 2022 - 2023
Gıda Müh. Temel İşl. II, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Mühendisliğinde Kurutma Teknikleri, Postgraduate, 2022 - 2023
Gıda İşleme Mühendisliğinin Temel İlkeleri ve Endüstriyel Uygulamaları, Postgraduate, 2023 - 2024
Gıda Müh. Temel İşlemler - I, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Gıda Güvenliği, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME UYGULAMALARI II, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Meyve Sebze İşleme Tek., Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Güvenli Gıda Üretim Sistemleri, Postgraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2016 - 2017
GIDA MUHAFAZA TEKNOLOJİSİ, Doctorate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Hazır Yemek Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıdalarda Uygulanan Kurutma Teknikleri, Postgraduate, 2021 - 2022
Sterilizasyon Teknikleri, Undergraduate, 2022 - 2023, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Durultma ve Filtrasyon, Doctorate, 2021 - 2022
ARI ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİLERİ VE KALİTESİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ, Postgraduate, 2022 - 2023
İleri Sterilizasyon Tek., Doctorate, 2017 - 2018
Meyve Suyu Üretim Teknolojisi, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Endüstriyel Gıda İşleme Mühendisliği, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Reçel Marmelat Jele Teknolojisi, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Gıda Kimyası II, Undergraduate, 2016 - 2017
GMD4210Bİ BİTİRME ÇALIŞMASI, Undergraduate, 2016 - 2017
Gıda Endüstrisi Makinaları, Associate Degree, 2016 - 2017
İleri Gıda Biyokimyası, Doctorate, 2016 - 2017
Gıda Müh. Temel İşlemler I, Undergraduate, 2016 - 2017
Geleneksel Gıdalar Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017
Proses Uygulamaları 3, Undergraduate, 2016 - 2017
Industrial Fruit Juice Production Technology, Postgraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

ÇOPUR Ö. U., Determination of drying characteristics and some quality parameters of vacuum dried diced apples differently pretreated, Postgraduate, M.Yağcılar(Student), 2020
Çopur Ö. U., Investigation of physico-chemical and sensorial properties of functional fruit chips, Postgraduate, M.GÖZDE(Student), 2019
Çopur Ö. U., Investigation on quality properties of jam, marmalade and fruit leather produced from pumpkin (Cucurbita moschata), Postgraduate, S.SEYMEN(Student), 2019
Çopur Ö. U., Investigation of the production possibilities of chestnut pickles, Postgraduate, B.AVŞAR(Student), 2019
Çopur Ö. U., Investigation of physico-chemical and quality properties of drinks produced by using cider vinegar,

Postgraduate, E.TERAKYE(Student), 2019

Çopur Ö. U., Effect of pretreatments on quality parameters of fruit and vegetable products, Postgraduate, Ö.CUMHUR(Student), 2019

Çopur Ö. U., Determination of some physicochemical and functional properties of prickly pear (*Opuntia ficus Indica*) fruit and investigation of its potential use opportunities in food industry, Postgraduate, N.DOĞAN(Student), 2019

Çopur Ö. U., Investigation of physicochemical properties of artichoke (*Cynara cardunculus* L. Var. *Scolymus*) dried by different methods and mathematical modelling of drying characteristics, Postgraduate, K.GİZEM(Student), 2019

Çopur Ö. U., Investigation of physico-chemical and quality properties of artichoke (*Cynara cardunculus* var. *scolymus* L.) jam produced by using some artichoke cultivars, Postgraduate, F.DURMUŞ(Student), 2019

Çopur Ö. U., Effect of grape seed supplementation on quality properties of cakes, Postgraduate, E.BEKAR(Student), 2017

Çopur Ö. U., The investigation of the effect of formation of obesity on the consumption of peach nectar which contains high fructose corn syrup in rats, Doctorate, G.ÖZCAN(Student), 2016

Çopur Ö. U., The effects of non-thermal processing methods on food components, Postgraduate, A.ÖZKAN(Student), 2015

Çopur Ö. U., A research on producing alternative herbal tea with natural herbal extracts, Doctorate, S.SUNA(Student), 2014

Çopur Ö. U., Hazard analysis of apple juice production and the critical control points, Postgraduate, B.ALİCHİNA(Student), 2014

Çopur Ö. U., Optimization of soft candy (jelly) production fortified with vitamins and minerals, Postgraduate, M.KARINCA(Student), 2011

Çopur Ö. U., The effects of using lecithin and polyglycerol polyricinoleate (PGPR) in chocolate production on product quality, Postgraduate, B.BARKIN(Student), 2011

Çopur Ö. U., Effect of different drying processes and pretreatments on quality properties and nutrients of some edible mushroom species, Postgraduate, A.ÖZTÜRK(Student), 2010

Çopur Ö. U., Optimization of persimmon nectar production by addition of different citrus juice concentrates, Postgraduate, S.PARSEKER(Student), 2009

Çopur Ö. U., Effects of different applications on quality of some minimally processed (fresh - cut) vegetables, Doctorate, B.İNCEDAYI(Student), 2009

Çopur Ö. U., Optimization of vegetable juice production, Postgraduate, S.YONAK(Student), 2009

Çopur Ö. U., Artificial sweeteners and use in food industry, Postgraduate, N.YILMAZ(Student), 2007

Çopur Ö. U., Effects of different peeling methods on quality of canned peppers, Postgraduate, B.KARAMAN(Student), 2005

Çopur Ö. U., Determination of the qualities of the tomatoes produces by organic fertilization without using pesticides and those produced using inorganic (conventional) methods and some products prepared from these tomatoes, Doctorate, T.MERCAN(Student), 2005

Çopur Ö. U., Total quality and good manufacturing practices in food industry, Postgraduate, Ö.YENİPAZARLI(Student), 2005

Çopur Ö. U., A research on production of fruit and fruit aroma added boza, Doctorate, C.ECE(Student), 2004

Çopur Ö. U., Importance of menu planning in catering, Postgraduate, A.İNCEDAYI(Student), 2004

Çopur Ö. U., Improving the producing conditions of Kemalpaşa desserts and researching the period of its shelf life, Doctorate, N.ÖZMEN(Student), 2004

Çopur Ö. U., Optimisation of processing technology for cherry confectionery, Postgraduate, Y.METE(Student), 2000

Çopur Ö. U., Optimisation of the production pumpkin dessert, Postgraduate, T.MERCAN(Student), 2000

Çopur Ö. U., Quality determination of apricot jams produced from fresh, frozen and dried apricots, Postgraduate, C.ECE(Student), 1999

Çopur Ö. U., The effect of pretreatments on the properties of frozen and fried patetes, Postgraduate, T.BAYRAM(Student), 1998

Çopur Ö. U., Optimization of kivi juice production, Postgraduate, N.ERSÖZ(Student), 1997

Çopur Ö. U., Optimization of carrot juice production, Postgraduate, Ö.ÖZŞAR(Student), 1996

Çopur Ö. U., Researches on canning of black plums grown in İnegöl, stanley variety, Postgraduate, G.Dönmez(Student), 1994

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Processing of Angelica (*Angelica sylvestris* L.) into a functional jam with addition of carob and cinnamon extracts: Evaluation of sensorial, physicochemical, and nutritional characteristics and in vitro bioaccessibility of phenolics**
Alibasoglu E. K., Celik B. A., Ceylan Adrar F. D., ÖZOĞLU Ö., Bekar E., Çapanoğlu Güven E., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U., YOLCI ÖMEROĞLU P.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Impact of Ohmic Heating and Ultrasound Pretreatments on Oil Absorption and Other Quality Parameters of Fried Potato**
Sarı F., İncedayı B., Türkmen Erol N., Akpınar P., Çopur Ö. U.
POTATO RESEARCH, vol.0, no.0, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **A comparative study of electrical and conventional pre-treatments for quality assessment of hot air dried green bell pepper**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
Food Science and Technology International, vol.30, no.3, pp.185-196, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Bioaccessibility of Carotenoids and Polyphenols in Organic Butternut Squash (*Cucurbita moschata*): Impact of Industrial Freezing Process**
Kamiloğlu Beştepe S., Koc Alibasoglu E., Acoglu Celik B., Çelik M., Bekar E., Ünal T. T., Kertis B., Akpınar Bayizit A., Yolci Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
FOODS, vol.13, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Investigating the effect of harvest season on the bioaccessibility of bee pollen polyphenols by ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry**
Akpınar Bayizit A., Bekar E., Ünal T. T., Celik M. A., Celik B. A., Alibasoglu E. K., Dilmenler P. S., Yolci Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Kamiloğlu Beştepe S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.249, no.10, pp.2529-2542, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **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)
- VII. **EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL, ANTIOXIDANT, MICROBIOLOGICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF PURPLE BASIL BEVERAGE**
ÖZOĞLU Ö., KARABACAK A., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Applied Research, vol.53, no.3, pp.231-240, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Microwave-Assisted Hot Air Drying of Orange Snacks: Drying Kinetics, Thin Layer Modeling, Quality Attributes, and Phenolic Profiles**
ÖZKAN KARABACAK A., Acoglu-Celik B., Ozdal T., Yolci-Omeroglu P., ÇOPUR Ö. U., Bastug-Koc A., Pandiselvam R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.2023, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Assessment of cactus pear leather (pestil) as a new snack food**
İncedayı B., Dogan N., Çopur Ö. U.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.8, pp.3158-3166, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Bioaccessibility of total phenolics and antioxidant activity of melon slices dried in a heat pump drying system**
ÖZKAN KARABACAK A., Tunçkal C., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YOLCI ÖMEROĞLU P.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.16, no.3, pp.2154-2171, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **OPTIMIZATION OF POLYPHENOL EXTRACTION FROM CHESTNUT WASTE PRETREATED BY OHMIC HEATING USING BOX-BEHNKEN DESIGN**
Erol N. T., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Applied Research, vol.52, no.2, pp.173-179, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Valorization of agricultural by-product: Optimization of alcohol-based extraction of polyphenols from chestnut peel using Box-Behnken Design**

- Erol N. T., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, vol.29, no.1, pp.86-97, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **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)
- XVI. **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)
- XVII. **Microwave pre-treatment for vacuum drying of orange slices: Drying characteristics, rehydration capacity and quality properties**
Özkan Karabacak A., Acoglu B., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.43, no.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Physicochemical and quality properties of pumpkin (*Cucurbita Moschata* Duch.) jam, marmalade and fruit leather**
Seymen S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
Philippine Agricultural Scientist, vol.103, no.3, pp.275-281, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **Botanical and geographical origin of Turkish honeys by selected-ion flow-tube mass spectrometry and chemometrics**
Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Barringer S. A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, no.5, pp.2198-2207, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **The effect of hot air, vacuum and microwave drying on drying characteristics, rehydration capacity, color, total phenolic content and antioxidant capacity of Kumquat (*Citrus japonica*)**
Özcan Sinir G., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Çopur Ö. U.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, no.2, pp.475-484, 2019 (SCI-Expanded)
- XXI. **A PERSPECTIVE ON CONSUMPTION OF ENERGY DRINKS**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
SPORTS AND ENERGY DRINKS: VOL 10: THE SCIENCE OF BEVERAGES, vol.10, pp.539-565, 2019 (SCI-Expanded)
- XXII. **TECHNOLOGY AND NUTRITIONAL VALUE OF POWDERED DRINKS**
Çopur Ö. U., İncedayı B., Özkan Karabacak A.
PRODUCTION AND MANAGEMENT OF BEVERAGES: VOL 1: THE SCIENCE OF BEVERAGES, vol.1, pp.47-83, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Extraction Techniques for Plant-Based Bio-active Compounds**
YOLCI ÖMEROĞLU P., Acoglu B., Ozdal T., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
NATURAL BIO-ACTIVE COMPOUNDS, VOL 2: CHEMISTRY, PHARMACOLOGY AND HEALTH CARE PRACTICES, pp.465-492, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **LEMON VERBENA (*LIPPIA CITRIODORA* KUNTH) BEVERAGES: PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, CONTENTS OF TOTAL PHENOLICS AND MINERALS, AND BIOACCESSIBILITY OF ANTIOXIDANTS**
Suna S., Incedayi B., Tamer C. E., Ozcan-Sinir G., Copur Ö. U.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.31, no.1, pp.40-53, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Sex-specific phenotypes of histone H4 point mutants establish dosage compensation as the critical function of H4K16 acetylation in *Drosophila***

Copur Ö. U., Gorchakov A., Finkl K., Kuroda M. I., Mueller J.

PROCEEDINGS OF THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF THE UNITED STATES OF AMERICA, vol.115, no.52, pp.13336-13341, 2018 (SCI-Expanded)

- XXVI. **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)
- XXVII. **Effects of oven, microwave and vacuum drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of celery slices**
Karabacak A., Suna S., Tamer C. E., Copur Ö. U.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.10, no.2, pp.193-205, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Drying Model of Sliced Apple and Effect of Vacuum Impregnation on Its Physiochemical Properties**
İZLİ N., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., İski E., Yildiz B.
PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST, vol.100, no.3, pp.315-323, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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)
- XXX. **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)
- XXXI. **BIOAVAILABILITY AND DELIVERY OF NUTRACEUTICALS BY NANOPARTICLES**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
NUTRACEUTICALS, vol.4, pp.535-591, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **Fruit Processing**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, pp.9-35, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXV. **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)
- XXXVI. **Development of Value-Added Products from Food Wastes**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, pp.453-475, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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)
- XXXVIII. **The Use of Vacuum Impregnation for Debittering Green Olives**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., Yildiz B., ÇOPUR Ö. U.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.12, pp.3604-3612, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **EVALUATION OF SOME QUALITY PARAMETERS OF MINIMALY PROCESSED CELERY BY QUANTITATIVE ANALYSIS**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., VURAL H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.37, no.5, pp.717-726, 2013 (SCI-Expanded)
- XL. **A Histone Mutant Reproduces the Phenotype Caused by Loss of Histone-Modifying Factor Polycomb**

- Pengelly A. R., Copur Ö. U., Jaeckle H., Herzig A., Mueller J.
SCIENCE, vol.339, no.6120, pp.698-699, 2013 (SCI-Expanded)
- XLII. **A research on the fortification applications for jelly confectionery**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., Karınca M.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.11, no.2, pp.152-157, 2013 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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)
- XLIV. **Antioxidant Capacity and Total Phenolics Changes of Minimally Processed Radish Stored in an Active Modified Atmosphere Under Refrigeration**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., Yonei S. P., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.22, no.10, pp.8131-8142, 2010 (SCI-Expanded)
- XLV. **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)
- XLVI. **Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., İncedayi B., TAMER C. E., Yılmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.21, no.4, pp.2861-2868, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVII. **A research on the dessert produced from modified atmosphere packaged pumpkins**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., Yonel S. P., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.7, no.2, pp.149-154, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Hedonic Price Model of Table Olive in Turkish Markets: a Case Study of Bursa Province**
TAMER C. E., UYLAŞER V., İNCEDAYI B., VURAL H., ÇOPUR Ö. U.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, vol.37, no.1, pp.219-223, 2009 (SCI-Expanded)
- XLIX. **The quantitative analysis of some quality criteria of Gemlik variety olives**
UYLAŞER V., TAMER C. E., İNCEDAYI B., VURAL H., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.6, pp.26-30, 2008 (SCI-Expanded)
- L. **A traditional Turkish beverage shalgam: Manufacturing technique and nutritional value**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, vol.6, pp.31-34, 2008 (SCI-Expanded)
- L. **A traditional Turkish beverage: Salep**
Tamer C. E., Karaman B., Copur Ö. U.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, vol.22, no.1, pp.43-50, 2006 (SCI-Expanded)
- LI. **A research on the production of low energy boza: a cereal based fermented beverage**
Uylaser V., Tamer C. E., Copur Ö. U.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol.16, no.2, pp.41-44, 2005 (SCI-Expanded)
- LII. **Evaluation of Rose Hips Rosa spp Selection**
TÜRKBEN C., BARUT E., ÇOPUR Ö. U., DURGUT E., HIMELRICK D. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE, vol.5, no.2, pp.113-121, 2005 (SCI-Expanded)
- LIII. **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)
- LIV. **Plasma ascorbic acid level and erythrocyte fragility in preeclampsia and eclampsia**
Ozan H., Esmer A., Kolsal N., Copur Ö. U., Ediz B.
EUROPEAN JOURNAL OF OBSTETRICS & GYNECOLOGY AND REPRODUCTIVE BIOLOGY, vol.71, no.1, pp.35-40, 1997 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **BURSA İLİ KIRSAL BÖLGELERİNDEKİ İÇME SUYU AMAÇLI KULLANILAN KUYU SULARININ AĞIR METAL SEVİYELERİNİN BELİRLENMESİ**
KURT A., KANDER S., ÇOPUR Ö. U.
GIDA, vol.47, no.2, pp.199-211, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİ İLE ÜRETİLEN KARIŞIK SEBZE PESTİLİNİN KURUMA KARAKTERİSTİKLERİ, RENK DEĞİŞİM KİNETİĞİ, MİNERAL MADDE İÇERİĞİ VE TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
Özkan Karabacak A., Çopur Ö. U.
GIDA, vol.46, no.1, pp.1-20, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **THE EFFECT OF PRETREATMENTS AND VACUUM DRYING ON DRYING CHARACTERISTICS, TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF ARTICHOKE (CYNARA CARDUNCULUS VAR. SCOLYMUS L.) SLICES**
şahin g. k., ÖZCAN SİNİR G., feride d., ÇOPUR Ö. U.
GIDA, vol.45, no.4, pp.699-709, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Determination of Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Artichoke (Cynara cardunculus var. Scolymus L.) Jam Produced from Different Cultivars**
Durmus F., ÖZCAN SİNİR G., Sahin K. G., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF TEKIRDAG AGRICULTURE FACULTY-TEKIRDAG ZIRAAT FAKULTESİ DERGİSİ, vol.17, no.2, pp.191-202, 2020 (ESCI)
- V. **Ultrasound Applications in Fruit and Vegetable Processing**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YAGCILARI M.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.33, no.2, pp.375-393, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Ohmik Isıtma Destekli İşlemlerin Gıdalarda Kullanımı ve Kalite Üzerine Etkisi**
İNCEDAYI B., SEYHAN B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludag Üniv. Ziraat Fak.Derg., vol.33, no.2, pp.341-354, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **Gıda İşleme Süreçlerinin Pestisit Kalıntıları Üzerine Etkisi ve İşleme Faktörleri**
Acoğlu B., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, vol.19, no.15, pp.42-54, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Increasing Shelf Life of Fruits and Vegetables with Combined System of Modified Atmosphere Packaging and Edible Films Coating**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Eurasian Journal of Food Science and Technology, vol.1, no.2, pp.47-53, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Application of Nanotechnology in Food Packaging**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Eurasian Journal of Food and Technology, vol.1, no.2, pp.59-66, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Coğrafi İşaret Tescilli Gıdaların Türkiye ve Dünya'daki Durumu**
Koç E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Academia Journal of Engineering and Applied Sciences, pp.190-198, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **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)
- XIV. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.30, pp.554-562, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

- XV. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere**
SEYMEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **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)
- XVII. **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)
- XVIII. **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)
- XIX. **Uludağ Üniversitesi'xnde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.37-47, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **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)
- XXI. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**
ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.2, pp.37-47, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **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)
- XXIII. **Gıda Alerjisi Reaksiyonları**
Karakılıç M., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.28, no.1, pp.73-80, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **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)
- XXV. **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)
- XXVI. **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)
- XXVII. **Kurutulmuş Biber ve biber Salçası Üretimi**
YEKELER F., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Tarım Türk, vol.38, no.7, pp.48-50, 2013 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi.**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, no.38, pp.41-46, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Konserve Yapımı ve Konserve Türleri**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, no.37, pp.16-19, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Geleneksel İçeceğimiz Salep ve Faydaları**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, vol.12, pp.76-77, 2012 (Non Peer-Reviewed Journal)

- XXXI. **Dondurulmuş Meyve Sebze İhracatının Analizi**
ÇURKAN A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.26, no.1, pp.73-82, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **Gıda Güvenliği ve Önemi**
ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B.
Helal Gıda, no.1, pp.20-21, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **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)
- XXXV. **Ülkemiz Gıda Sanayi İçinde Bursa nın Yeri ve Önemi**
ŞAHİN O., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Dergisi, no.30, pp.98-100, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.30, pp.101-107, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **A Research on the Composition of Pomegranate Molasses**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.24, no.2, pp.37-47, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Chitosan: an Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, 2009 (Scopus)
- XXXIX. **Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, vol.877, pp.577-582, 2009 (Scopus)
- XL. **Konservelerde Bozulmaya Neden Olan Etmenler**
Parseker Yönel S., ÇOPUR Ö. U.
Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, no.561, pp.64-67, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Güvenilir Gıda Sistemleri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Türk Tarım, no.186, pp.28-33, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **MANTAR BİLEŞENLERİNİN TERÖPATİK ETKİLERİ1**
ÖZTÜRK A., ÇOPUR Ö. U.
Bahçe, vol.38, no.1, pp.19-24, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Trabzon Hurmasının Besleyici Değeri ve Bileşimi**
PARSEKER YÖNEL S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, no.29, pp.63-67, 2009 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, no.9, pp.86, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, no.8, pp.92-93, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., TAMER C. E., YILMAZ N., ÇOPUR Ö. U.
Hasad Gıda, vol.21, no.248, pp.18-23, 2006 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri I**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, no.7, pp.81-84, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

- XLVIII. Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi I II III**
TAMER C. E., ŞAHAN Y., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. Evaluation of Rose Hips Rosa spp Selections**
TÜRK BEN C., BARUT E., ÇOPUR Ö. U., DURGUT E., HIMELRICK D.
Int. J. of Fruit Science, vol.5, no.2, pp.113-121, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- L. Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, no.160, pp.28-31, 2004 (Non Peer-Reviewed Journal)
- LI. Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, no.6, pp.69-72, 2003 (Non Peer-Reviewed Journal)
- LII. Boza ve Yeni Yaklaşımlar**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, no.4, pp.61-62, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LIII. Modern Bir Catering Sistemi Cook Chill**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda, no.28, pp.159-167, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- LIV. Düşük Kalorili Light Boza Üretimine Araştırılması**
UYLAŞER V., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, no.7, pp.119-122, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LV. 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)
- LVI. Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.50, pp.46-53, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- LVII. Dondurma Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Alışveriş - Market Dergisi, no.8, pp.31-33, 2000 (Non Peer-Reviewed Journal)
- LVIII. Antioksidan Vitaminler**
GÜLDAŞ M., YEMNİ E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda, no.3, pp.58-60, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- LIX. Havuç Suyu Üretiminde Optimizasyon**
ÇOPUR Ö. U., ÖZŞAR Ö.
Gıda. Dünya Yayınları, no.60, pp.73-78, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- LX. Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.59, pp.86-91, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- LXI. Güney Marmara Bölgesi nde Gıda Eğitim Araştırma ve Sanayinin Durumu ve Alınması Gereken Önlemler**
ÇOPUR Ö. U., BAŞOĞLU F., ŞAHİN İ.
Alışveriş - Market Dergisi, no.7, pp.28-29, 2000 (Non Peer-Reviewed Journal)
- LXII. Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.43, pp.36-39, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIII. Microbial Load of a Production Line for Apple Juice Concentrate**
ŞAHİN İ., BAŞOĞLU F., ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., AKPINAR BAYİZİT A.
Adv. Food Sci. (CMTL), vol.20, no.5, pp.137-143, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIV. Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem Ohmik Isıtma**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.

- Gıda. Dünya Yayınları, no.37, pp.42-45, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXV. **Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.26, pp.40-44, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVI. **İnegöl Çevresinde Yetiştirilen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
DÖNMEZ G., ÇOPUR Ö. U.
Gıda, no.22, pp.157-163, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVII. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, no.24, pp.28-32, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVIII. **Domates Suyu Kalitesine Palperleme İşleminin Etkisi**
ÇOPUR Ö. U., BAŞOĞLU F., İŞGÖZ B.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.12, pp.169-180, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIX. **Havuç Turp Kereviz Karnabaharın Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerinde Araştırma**
ŞAHİN İ., ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., GÖÇMEN D., ERSÖZ N.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.11, pp.27, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- LXX. **Meyveli Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., DÖNMEZ G.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.10, pp.71-81, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXI. **Pektinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., DÖNMEZ G.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.9, pp.173-181, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXII. **Azotlu Gübrelerin Domates Bitkisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri**
ÇOPUR Ö. U., KATKAT A.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.9, pp.119-129, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIII. **Yaş Mantının Uzun Süre Dayandırılması Üzerinde Bir Araştırma**
BAŞOĞLU F., ÇOPUR Ö. U.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, no.3, pp.11-16, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIV. **Zeytinin Reçel Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., ÇAKIR M.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.8, pp.113-122, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXV. **Küçük Zeytin İşletmelerinde Kullanılan Sınıflandırma Makineleri ve İşlevleri Üzerinde Bir Araştırma**
YÜKSEL G., ÇOPUR Ö. U.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.7, pp.119-122, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVI. **Elma Suyu Durultma Tortusu ile Elma Suyu Konsantratlarından Üretilen Elma Şaraplarının Kalite Kriterleri**
KILIÇ O., ÇOPUR Ö. U., ETEL M.
Doğa Tarım ve Ormancılık Dergisi, no.2, pp.241-247, 1988 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Geçmişten Günümüze Bursa Mutfağının Gastronomi Değerleri**
Özgören A. S., Özcan Sınır G., Çopur Ö. U.
in: Bursa'nın Lezzet Tarihi, İsmail Tıkrı, Uğur Ozan Özen, Editor, Mümin Ceyhan Kütüphanesi, Bursa, pp.20-38, 2024
- II. **Making Cocoa Origin Traceable**
Kamiloğlu Beştepe S., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
in: Trends in Sustainable Chocolate Production, Galanakis, C.M., Editor, Springer Nature, Berlin, pp.189-228, 2022
- III. **Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları**
TAMER C. E., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI

ÖMEROĞLU P., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.

in: Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editor, İksad publishing house, pp.67-125, 2022

- IV. **Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları**
TAMER C. E., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI ÖMEROĞLU P., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.
in: Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editor, İksad Yayınevi, pp.67-124, 2022
- V. **Making Cocoa Origin Traceable**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
in: Trends in Sustainable Chocolate Production, Charis M. Galanakis, Editor, Springer Nature, pp.189-228, 2022
- VI. **Preservation of Beverage Nutrients by High Hydrostatic Pressure**
ÖZKAN KARABACAK A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
in: Preservatives and Preservation Approaches in Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Elsevier, Woodhead Publishing, pp.309-337, 2019
- VII. **Functional and traditional nonalcoholic beverages in Turkey.**
TAMER C. E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
in: The Science of Beverages. Vol. 6. Non-Alcoholic Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editor, Elsevier, Kinglington, pp.483-513, 2019
- VIII. **Extraction techniques for plant-based bio-active compounds**
YOLCI ÖMEROĞLU P., Acoğlu B., ÖZDAL T., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
in: Natural Bio-active Compounds. Volume 2: Chemistry, Pharmacology and Health Care Practices, Mallappa Kumara Swamy, Mohd Sayeed Akhtar, Editor, Springer, pp.465-492, 2019
- IX. **A Perspective on Consumption of Energy Drinks**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
in: Sports and Energy Drinks, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Elsevier, Woodhead Publishing, pp.539-565, 2019
- X. **Technology and Nutritional Value of Powdered Drinks**
Çopur Ö. U., İncedayı B., Özkan Karabacak A.
in: Production and Management of Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editor, Woodhead Publishing, Bursa, pp.47-83, 2019
- XI. **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
- XII. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
in: Flavour Science, Siegmund, B., Leitner, E., Editor, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, pp.95-98, 2018
- XIII. **Üç Boyutlu Yazıcıların Gıda Alanında Kullanımı**
YOLCI ÖMEROĞLU P., Koç E., ÖZDAL T., ÇOPUR Ö. U.
in: Mühendislikte Güncel Yaklaşımlar, Prof.Dr.Yakup Hameş, Editor, Nobel Akademik, Ankara, pp.271-290, 2018
- XIV. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
in: FLAVOUR SCIENCE Proceedings of the XV Weurman Flavour Research Symposium, Siegmund, B. And Leitner, E., Editor, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, pp.95-98, 2018
- XV. **Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
in: Nanotechnology in Food Industry Multi Volume Set, Alexandru Mihai Grumezescu, Editor, Elsevier, pp.535-575, 2016
- XVI. **Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
in: Nanotechnology in the Agri Food Industry Nutraceuticals, Grumezescu, A.M, Editor, Academic Press , pp.535-

575, 2016

XVII. Development of Value-Added Products from Food Wastes

Tamer C. E., Çopur Ö. U.

in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al., Editor, Springer, London/Berlin , New York, pp.453-475, 2014

XVIII. Fruit Processing

Çopur Ö. U., Tamer C. E.

in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al., Editor, Springer, London/Berlin , New York, pp.9-35, 2014

XIX. İçecek Bilgisi

Çopur Ö. U.

Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Bursa, 2000

XX. Gıda Teknolojisi

Çopur Ö. U.

Milli Eğitim Yayınları, Bursa, 2000

XXI. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi II

Çopur Ö. U.

Ziraat Fakültesi, Bursa, 1997

XXII. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1

Çopur Ö. U.

Ziraat Fakültesi Ders Notları, Bursa, 1997

XXIII. Meyve İşleme Teknolojisi

Çopur Ö. U.

in: Gıda Teknolojisi, Anadolu Üniversitesi, Editor, Açıköğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, pp.307-364, 1996

XXIV. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi

Çopur Ö. U.

Ziraat Fakültesi, Bursa, 1991

XXV. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi

Çopur Ö. U.

UÜ. Ziraat Fakültesi, Bursa, 1987

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. EMERGING TECHNOLOGIES FOR THE PROCESSING OF BERRY JUICES

Özgören A. S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.

XV International Agriculture Symposium "AGROSYM 2024", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 10 - 13 October 2024, pp.251

II. Evaluation of pomological, physicochemical, and sensory characteristics of walnut (*Juglans regia* L.) cultivars

ACOĞLU ÇELİK B., YOLCI ÖMEROĞLU P., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., BEKAR E., ÜNAL T. T., ÇELİK M. A., AKPINAR BAYİZİT A., ÇOPUR Ö. U., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

Consumer and Sensory Sciences Conference (CONSENSE), İstanbul, Turkey, 02 October 2024

III. KAHVEDE YENİLİKÇİ TAĞŞIŞ TESPİT YÖNTEMLERİ

Özgören A. S., Özcan Sinir G., Aykas D. P., Çopur Ö. U.

2. Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Turkey, 05 June 2024, pp.1

IV. Authentication of the Herbs and Spices with Emerging Spectroscopic Techniques: A Review

Özgören A. S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.

5th International Congress on Analytical and Bioanalytical Chemistry, Antalya, Turkey, 4 - 07 March 2024, pp.113

V. 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

- VI. **Classification and assesment methods of food waste in the catering industry**
Şener S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.81
- VII. **Effects Of Different Processing Methods On Bioactive Components And Their Bioaccessibility In Red Beet**
ÖZKAN KARABACAK A., BAKIRCI Ş. A., ÇOPUR Ö. U.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.195
- VIII. **Gıda Perspektifinden Gaz Kromatografisi ile Yapılan Çalışmalarda Güncel ve Yeşil Ekstraksiyon Yöntemlerinin Kullanılması**
Özgören A. S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
XXI. KROMATOĞRAFİ KONGRESİ, Aydın, Turkey, 14 - 16 June 2023, pp.57
- IX. **Investigation Of The Effect Of Microwave Pretreatment On The Drying Characteristics Of Persimmon Leather**
Bekar E., Çopur Ö. U., Koç Alibaşoğlu E., Ersoyak N.
4th INTERNATIONAL ISTANBUL CURRENT SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, İstanbul, Turkey, 1 - 02 May 2023, pp.425-435
- X. **Investigation Of The Effect Of Microwave Pretreatment On The Drying Characteristics Of Persimmon Leather.**
Çopur Ö. U.
4th International Istanbul Current Scientific Research Congress, İstanbul, Turkey, 1 - 02 May 2023, pp.425-435
- XI. **GELENEKSEL ŞERBETİN SEBZE SULARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**
Bakırcı Ş. A., Özgören A. S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 November 2022, pp.136
- XII. **Geleneksel Şerbetin Sebze Suları ile Zenginleştirilmesi**
Bakırcı Ş. A., Özgören A. S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 - 25 November 2022
- XIII. **Havuç-kırmızıbiber pestilinde biyoaktif bileşenlerin in vitro biyoerişilebilirliği ve bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi**
ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 November 2022
- XIV. **Investigating the effect of harvest season on the bioaccessibility of bee pollen polyphenols by ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry**
BEKAR E., ÜNAL T. T., ÇELİK M. A., ACOĞLU ÇELİK B., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., ŞAHİN DİLMENLER P., AKPINAR BAYİZİT A., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.
6th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (6-ISPMF), China, 05 August 2022
- XV. **Fermentasyon İşleminin Pestisitler Üzerine Etkisi ve Proses Faktörleri**
ÇALIŞKAN Ş., ŞAHİN DİLMENLER P., AKPINAR BAYİZİT A., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Pestisit kalıntıları ve Riskleri Çalıştayı, Turkey, 15 - 16 June 2022
- XVI. **Investigation of Changes in Bioaccessibility of Bioactive Components after Drying of Fruits and Vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies, Ankara, Turkey, 07 May 2022
- XVII. **Kurutma Yöntemlerinin Meyve Sebzelerin Biyoaktif Bileşen, Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Koç Alibaşoğlu E., Döver H., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 21 March 2022
- XVIII. **3 Boyutlu Yazıcı Teknolojisinin Gıda Sektöründeki Uygulama Alanları**

- BAKIRCI Ş. A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 21 March 2022
- XIX. **Propolisin Fizikokimyasal ve Biyoaktif Özelliklerinin ve Gıdalarda Kullanılabilirliğinin Değerlendirilmesi**
Koç Alibaşoğlu E., Gündoğdu C., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 21 March 2022
- XX. **Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Gıdalarda Biyoaktif Bileşenler Üzerine Etkisi**
ÇELİK M. A., ÇOPUR Ö. U., SOYUTEMİZ G. E.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Turkey, 21 March 2022
- XXI. **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
- XXII. **Effect of salt concentration on the structure and preference of Mihalic cheese**
KESER G., CİNİVİZ M., ARAL BAŞKAYA I., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÇOPUR Ö. U., KANER Ö.
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, Villahermosa, Mexico, 05 November 2021
- XXIII. **Evaluation of somatic cell count of raw milk depending on seasonal variation**
CİNİVİZ M., KESER G., ARAL BAŞKAYA I., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, 291-297, Villahermosa, Mexico, 05 November 2021
- XXIV. **Assessment of the elemental content and bioaccessibility of Matthiola incana by ICP-MS**
Ünal T. T., Bekar E., Seven Erdemir Ü., Akpınar Bayizit A., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Turkey, 25 - 28 November 2020, pp.37
- XXV. **Gıda Güve nliğinin Sağlanması Güncel Yaklaşımlar: Işınlama Teknolojisi**
ACOĞLU B., Koç Alibaşoğlu E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Turkey, 24 - 25 December 2020
- XXVI. **Gıda Güve nliğinin Sağlanması Güncel Yaklaşımlar: Vurgulu Elektrik Alan Teknolojisi**
Koç Alibaşoğlu E., ACOĞLU B., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Turkey, 24 - 25 December 2020
- XXVII. **Determination of the elemental content of Tagetes erecta by ICP-MS and investigation of the potential effects on the organism by in-vitro digestibility studies**
Ünal T. T., Bekar E., Seven Erdemir Ü., Akpınar Bayizit A., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Turkey, 25 - 28 December 2020, pp.26
- XXVIII. **Determination of Element Levels of Bee Pollen Samples Collected from Domanic District of Kutahya Province**
Seven Erdemir Ü., Bekar E., Ünal T. T., Çopur Ö. U., Çelik M. A.
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Turkey, 25 - 28 November 2020, pp.31
- XXIX. **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
- XXX. **Doğal bir antimikrobiyal madde olan propolisin gıda endüstrisindeki yeri**
ÖZCAN SİNİR G., şahin g. k., ÇOPUR Ö. U.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), 19 - 20 March 2020
- XXXI. **A Research on Potential Use of Prickly Pear (Opuntia ficus indica) in Food Industry**
DOĞAN N., İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
1st International Gobeklitepe Agriculture Congress, 25 - 27 November 2019
- XXXII. **Drying Kinetics and Quality Characteristics of Hot Air Dried Potato cv. Jelly under Different Process Parameters**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21

June 2019, pp.172-189

- XXXIII. **Ultrasound: As a Pre-treatment in Fruit and Vegetable Processing**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YAĞCILAR M.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XXXIV. **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
- XXXV. **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 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, 12 - 13 February 2018
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Effects of convective hot air drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of carrot slices.**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XXXVIII. **Food Safety and Quality Issues in Organic Farming**
Şahin Dİlmenler P., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- XXXIX. **Effect of Non-Thermal Food Processing Technologies on Reducing Pesticide Residues**
Acoğlu B., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, 25 - 27 April 2018
- XL. **Protection of Traditional Foods with Geographical Indications**
TAMER C. E., Koç E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÖZDAL T., ÇOPUR Ö. U.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018
- XLI. **The Functional and Sensorial Properties of Angelica Jam from Bursa**
Koç E., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., CEYLAN F. D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., ÇOPUR Ö. U.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018
- XLII. **A General Research on Traditional Food in Bursa**
Koç E., TAMER C. E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÖZDAL T., ÇOPUR Ö. U.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 April 2018
- XLIII. **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
- XLIV. **Application of nanotechnology in food industry and relation to food safety**
ÖZKAN KARABACAK A., Durmuş F., ÇOPUR Ö. U.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 13 - 14 December 2017
- XLV. **Food colouring agents and their usage in food industry**
ÖZKAN KARABACAK A., Şahin G., ÇOPUR Ö. U.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 13 - 14 December 2017
- XLVI. **Application of sous vide cooking method in the food industry**
ÖZKAN KARABACAK A., Yağcılar M., ÇOPUR Ö. U.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 13 - 14 December 2017
- XLVII. **Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi**

- Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
3rd ASM International Congress of Agriculture and Environment, 16 - 18 November 2017, pp.84
- XLVIII. **Meyve ve Sebzelerin Raf Ömrünü Artırmak için Güncel Yaklaşımlar**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
3rd ASM International Congress of Agriculture and Environment, 16 - 18 November 2017, pp.84
- XLIX. **MEYVE SEBZELERİN RAF ÖMRÜNÜN ARTIRILMASI İÇİN MAP TEKNOLOJİSİNİN YENİLEBİLİR FİLM VE KAPLAMALAR İLE BİRLİKTE KULLANILMASI**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017, pp.1582
- L. **Meyve Sularında Püskürtmeli Kurutma (Sprey Kurutma) Yönteminin Uygulanması**
SUNA S., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LI. **Mikroenkapsülasyon Teknolojisi ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LII. **Prevention of Enzymatic Browning in Different Fruit and Vegetable Products**
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LIII. **Different Drying Methods Used in Fruit and Vegetable Products**
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LIV. **Enginar (Cynara cardunculus var. Scolymus L.) Bitkisinin Genel Özellikleri**
ÖZKAN KARABACAK A., DURMUŞ F., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LV. **Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalaj Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LVI. **The Usage of Turmeric Extract as an Edible Film Additive**
ÖZKAN KARABACAK A., TERAKEYE E., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LVII. **The Effects of Additives and Sweeteners Used in Pestil Production**
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Turkey, 28 - 29 September 2017
- LVIII. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017, pp.60
- LIX. **Volatile composition change of strawberry after several processing**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017, pp.97
- LX. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 September 2017
- LXI. **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
- LXII. **Application of Nanotechnology in Food Packaging**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences, and Technologies, 15 - 17 May 2017, pp.1234
- LXIII. **Encapsulation of Bioactive Compounds.**
Acoğlu B., ÖZDAL T., YOLCI ÖMEROĞLU P., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

- 1st International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", 10 - 12 May 2017
- LXIV. **Nutritional Composition and Health Effects of Jujube**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- LXV. **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
- LXVI. **Extending the shelflife of asparagus Asparagus officinalis by using modified atmosphere packaging**
Durmuş F., Şahin K. G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 September 2016
- LXVII. **Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts**
TAMER C. E., YEKELER Z., ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., SUNA S.
16th International Nutrition and Diagnostic Conference, 2 - 05 December 2016
- LXVIII. **Extending the Shelf life of Asparagus Asparagus officinalis by Using Modified Atmosphere Packaging**
DURMUŞ F., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- LXIX. **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
- LXX. **The use of nitrite and nitrate in curing meat and its effects on human health**
BEKAR E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
International Congress on Food of Animal Origin, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016
- LXXI. **The use of alternative technologies to mitigate acrylamide formation in heat treated foods**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Netherlands, 30 October - 01 November 2016
- LXXII. **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
- LXXIII. **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
- LXXIV. **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
- LXXV. **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
- LXXVI. **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
- LXXVII. **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
- LXXVIII. **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

- LXXXIX. **General View of Oolong Tea**
BORAN G. N., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Turkey, 26 - 28 September 2016,
pp.482-486
- LXXX. **Traditional Dairy Product Kurut**
BEKAR E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September
2016
- LXXXI. **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
- LXXXII. **Application of Pressurized Liquid Extraction on Fruits Vegetables and Their By Products**
ŞAHİN K. G., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September
2016
- LXXXIII. **Applications of Pressurized Liquid Extraction on Fruits Vegetables and Their By Products**
ŞAHİN K. G., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September
2016
- LXXXIV. **The Usage Of Cactus Pear Fruit (Opuntia ficus- Indica) In Food Formulations**
DOĞAN N., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Turkey, 26 - 28 September 2016,
pp.450-453
- LXXXV. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere Packaging of Fresh
Fruit and Vegetables**
SEYMEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September
2016
- LXXXVI. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September
2016
- LXXXVII. **The Bioactive Components Of Pomegranate Juice**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., VATANSEVER A.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Turkey, 26 - 28 September 2016,
pp.445-449
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **The Use of Vacuum Impregnation for Debittering Green Olives**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., YILDIZ B., ÇOPUR Ö. U.
18th World Congress of Food Science & Technology, 21 - 25 August 2016, pp.1137
- XC. **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
- XC. **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
- XCII. **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
- XCIII. **A Traditional Beverage The Ottoman Sherbet**
TAMER C. E., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2014
- XCIV. **Applications of ozone for waste treatment in food technology**
TAMER C. E., Sayın L., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XCV. **Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XCVI. **Dietary and functional properties of chestnut**
Er H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XCVII. **Practices of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XCVIII. **Bioavailability of trace minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014
- XCIX. **Practises of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014
- C. **Application of Ozone for Waste Treatment in Food Technology**
TAMER C. E., SAYIN L., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014
- CI. **Dietary and Functional Properties of Chestnut (Castanea Sativa Mill.).**
ER H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014
- CII. **Nanotechnology and ethics in food science**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi – Gıda 2023 Vizyonu, Turkey, 26 - 27 September 2014
- CIII. **Bioavailability of Trace Minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 September 2014
- CIV. **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
- CV. **The Main Difficulties Encountered in Candied Chestnut Production**
Incedayi B., Tamer C. E., Copur Ö. U.
5th International Chestnut Symposium, West Virginia, United States Of America, 4 - 08 September 2012, vol.1019, pp.153-156
- CVI. **Ihlamur (Tilia argentea) Ekstraktı ile içime hazır ihlamur çayı içeceğinin Farklı Tüketim Koşullarına Bağlı Olası Genotoksik / Antigenotoksik Etkilerinin in-vivo Araştırılması**
ÇOPUR Ö. U., SÖNMEZ G., ÇINKILIÇ 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
- CVII. **Ihlamur Tilia argentea ekstraktı ile içime hazır ihlamur 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

- CVIII. **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
- CIX. **Grape Based Traditional Products**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013, pp.420
- CX. **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
- CXI. **Kuyumak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2013
- CXII. **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
- CXIII. **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
- CXIV. **Food Nanotechnology**
PALA C., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı, Turkey, 9 - 13 June 2008, pp.320
- CXV. **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
- CXVI. **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
- CXVII. **Effect of cold storage on antioxidant activity and total phenolics of minimally processed carrot (Daucus carota)**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
BIT's 1st Annual World Congress of SQ Foods, 1 - 03 November 2012
- CXVIII. **The Main Difficulties Encountered for Candied Chestnut Production**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Fifth International Chestnut Symposium, Shepherdstown, United States Of America, 9 - 12 September 2012, pp.34
- CXIX. **Çikolata Kaplı Kestane Şekerlemelerinin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**
TAMER C. E., YILDIZ G., UYLAŞER V., ÇOPUR Ö. U.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- CXX. **Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAYAHAN M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.320-325
- CXXI. **Salep ve Bileşiminde Yer Alan Hidrokolloidlerden Glukomannanın Özellikleri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye II. Orkide ve Salep Çalıştayı, Turkey, 25 - 26 April 2012
- CXXII. **Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması isimli DPT projesi**
DİLEK K., ÇOPUR Ö. U., KESTİOĞLU K.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 November 2011
- CXXIII. **Modifiye atmosfer uygulaması ve minimal işlem görmüş fresh cut gıdalar**

- İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 November 2011
- CXXIV. **Phytochemicals of artichoke (*Cynara scolymus* L.) and its effects on health**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
4 th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011, pp.147
- CXXV. **Effects of processing methods on biophenolic components of table olives (*Olea europaea*)**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
4 th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.149
- CXXVI. **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
- CXXVII. **Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production**
TAMER C. E., ŞENKOYUNCU A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 July 2011, vol.61, pp.101
- CXXVIII. **Effects of different peeling methods on quality of canned peppers**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 July 2011, vol.61, pp.49-50
- CXXIX. **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
- CXXX. **Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Turkey, 3 - 06 June 2010, pp.121-126
- CXXXI. **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
- CXXXII. **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
- CXXXIII. **Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., İNCEDAYI A., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Turkey, 3 - 06 June 2010, pp.127-134
- CXXXIV. **Farklı siyah üzüm çeşitlerinin hardaliye üretimine uygunluğunun belirlenmesi üzerine bir araştırma**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ŞENKOYUNCU A., ÇOPUR Ö. U.
1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus", Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1044-1047
- CXXXV. **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
- CXXXVI. **Gıdada Suyun Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., A Ş.
Bursa II. Su Sempozyumu, Bursa, Turkey, 22 - 24 March 2010
- CXXXVII. **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
- CXXXVIII. **Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.
6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2009, vol.877, pp.577-582
- CXXXIX. **Chitosan: an Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.

6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey, 8 - 12 April 2009, vol.877, pp.619-625

- CXL. **Use of vacuum impregnation for minimally processed fruits and vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
6 th Postharvest Symposium, 8 - 12 April 2009
- CXLI. **Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Turkey, 8 - 11 October 2008, vol.398
- CXLII. **Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası**
ÖZTÜRK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
7. Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova, Turkey, 26 - 29 August 2008
- CXLIII. **Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZTÜRK A., ÇOPUR Ö. U.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Turkey, 25 - 27 June 2008, pp.461-473
- CXLIV. **Nar ekşisinin bileşimi üzerine bir araştırma**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.61
- CXLV. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Boza**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.85-89
- CXLVI. **Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler**
TAMER C. E., YENİPAZARLI Ö., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.99
- CXLVII. **Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 May 2004, pp.30
- CXLVIII. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep**
TAMER C. E., KARAMAN B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.100-103
- CXLIX. **Geleneksel Gıdalarımızdan Pışmaniye, Cezerye ve Pestil**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 23 - 24 September 2004, vol.67
- CL. **Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 22 - 24 September 2004
- CLI. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep.**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.100-103
- CLII. **Mutfak Ekipmanlarındaki Son Yenilikler ve Standartlar**
CESUR S., BALIKÇILAR H., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
2000'li Yıllarda TSK'nde Beslenme Kontrol Sistemleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 16 - 17 November 1999, pp.55-62
- CLIII. **Karnabaharların Konserveye İşlenmeleri Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi**
ÇOPUR Ö. U., GÜRBÜZ O., ÖZLER N.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999
- CLIV. **Ön İşlemlerin Dondurulmuş ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi**
ÇOPUR Ö. U., BAYRAM T.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999
- CLV. **Kivi Suyu Üretiminde Optimizasyon**
ÇOPUR Ö. U., ERSÖZ N.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999
- CLVI. **Garnitür Konservesi Üretiminde Optimizasyonu**

- ÇOPUR Ö. U., PEKER M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 - 20 October 1999
- CLVII. **Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu Rosa spp Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
TÜRKBEN C., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ŞAHAN Y.
Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Ankara, Turkey, 14 - 17 September 1999, pp.809-814
- CLVIII. **Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu (Rosa spp.) Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
TÜRKBEN C., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ŞAHAN Y.
Türkiye III. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Turkey, 14 September 1999 - 17 September 1998, pp.809-814
- CLIX. **Bursa Yöresinde Yetiştirilen Bazı Kızılıcık Tip ve Çeşitlerinin Meyve Suyuna Uygunluğunun Saptanması Üzerine Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., SOYLU A., GÜRBÜZ O., DEĞİRMENCİOĞLU N., ERTÜRK Ü.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998
- CLX. **Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem Sous Vide**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
1. Levazım Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 13 - 15 November 1996, pp.10
- CLXI. **The effects of vapour phase hydrogen peroxide applications on postharvest decay of grape cv Muskule**
ERIS A., TURK R., TURKBEN C., COPUR Ö. U.
International Symposium on Postharvest Treatment of Horticultural Crops, Kecskemet, Hungary, 31 August - 03 September 1993, pp.777-785
- CLXII. **Türkiye de Meyve ve Sebze İşleyen Tesislerde Ürün Kalitesini Etkileyen Uygulamalar ve Bu Sektörde Gelecekteki Eğilimler**
TÜRK R., ÇOPUR Ö. U., ŞEN E.
Bursa, II. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Turkey, 1 - 03 October 1991
- CLXIII. **Bursa Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Şeftali Çeşitlerinin Konserveye Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., KILIÇ O.
Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Turkey, 4 - 06 April 1989
- CLXIV. **Bazı Üzüm Çeşitlerinden Üretilen Hardalilerin Kalite Kriterleri**
KILIÇ O., ÇOPUR Ö. U.
TÜBİTAK 3. Bağcılık Sempozyumu, Bursa, Turkey, 31 May - 03 June 1988, pp.12

Other Publications

- I. **Dünya Gıda Günü ve Beslenme**
Çopur Ö. U.
Other, pp.29-31, 1999
- II. **Gümrük Birliği Sonrası Türk Gıda Sanayi.**
Çopur Ö. U.
Other, pp.27-30, 1996
- III. **Bir Jelleşme Maddesi Olarak Pektin**
Çopur Ö. U.
Other, pp.253-257, 1988

Supported Projects

ÇOPUR Ö. U., AKPINAR BAYİZİT A., TAMER C. E., KARA A., YOLCI ÖMEROĞLU P., BEKAR E., ÜNAL T. T., ŞAHİN CEBECİ O., FATİH DAĞDELEN A., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Dunaliella

salina'dan Yeşil ve Yenilikçi Tekniklerle Karotenoid Eldesi ve Ekstraktın Enkapsülasyonu, 2024 - Continues
TAMER C. E., ACOĞLU ÇELİK B., BAYRAMOĞLU G., TUNÇKAL C., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., AKPINAR BAYİZİT A., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT MALÇOK S., Project Supported by Higher Education Institutions, BİYOTEKNOLOJİK ATIK OLARAK KOMBUCHA BAKTERİYEL SELÜLOZUNUN SCOPY GIDA SANAYİİNDE VE BİYONANOKOMPOZİT AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2023 - Continues
ÇOPUR Ö. U., ACOĞLU ÇELİK B., ÇELİK M. A., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., SAĞDIÇ O., ÇEBİ N., ÖZDEMİR D., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., BEKAR E., ÜNAL T. T., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa İlinde Yetiştirilen Ahududu (*Rubus idaeus* L.) ve Yaban Mersininin (*Vaccinium* spp.) Kemometrik Metotlarla Karakterizasyonu Sınıflandırılması ve Kimliğinin Doğrulanması, 2022 - Continues
ÇETİN K., AKPINAR BAYİZİT A., ÇELENK S., DAŞKIN R., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇIRAK N., BEKAR E., ÜNAL T. T., SEVEN ERDEMİR Ü., ÇOPUR Ö. U., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa İli Uludağ'ın Farklı Bölgelerinden Alınan Arı Polenlerinin Kemometrik Karakterizasyonu, 2020 - Continues
Akpınar Bayizit A., Tamer C. E., Çopur Ö. U., TUBITAK Project, FONKSİYONEL BİTKİSEL BAZLI ÜRÜNLERİN GELİŞTİRİLMESİ, 2023 - 2031
ÇOPUR Ö. U., TUBITAK Project, Geleneksel Fermente Ürünlerin Mikrobiotalarının Araştırılması ve Ürün Geliştirilmesi, 2019 - 2027
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Çopur Ö. U., TUBITAK Project, Geleneksel Fermente Ürünlerin Araştırılması ve Ürün Geliştirilmesi, 2019 - 2025
SOYUTEMİZ G. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÇELİK M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Arı Poleninin Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2024
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., TÜRKMEN EROL N., SARI F., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızarmış Parmak Patates Üretiminde Yenilikçi Teknolojilerin Yağı Azaltma Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2024
YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., SEVEN ERDEMİR Ü., BEKAR E., ÜNAL T. T., Project Supported by Higher Education Institutions, Rheum ribes (Işkın) Bitkisinin Kurutma Koşullarının Yüzey Tepkime Yöntemi ile Optimizasyonu ve Kurutma İşleminin Matematiksel Modellenmesi, 2020 - 2024
SEVEN ERDEMİR Ü., BEKAR E., ÜNAL T. T., ÇOPUR Ö. U., AKPINAR BAYİZİT A., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇETİN K., ÇIRAK N., ÇELİK M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Örneklerinde Icp-MS İle Element Analizine Dayalı Coğrafik Orijin Belirlenmesinde Analitik Yaklaşımlar, 2020 - 2024
Akpınar Bayizit A., Bekar E., Çetin K., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Çirak N., Seven Erdemir Ü., Ünal T. T., Çelik M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa Bölgesine Ait Arı Polenlerinden Elde Edilen Fenolik Bileşenlerin Karakterizasyonu ve Mikroenkapsülasyon İle Biyoerişilebilirliklerinin Artırılması, 2020 - 2024
ÇOPUR Ö. U., BEKAR E., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., ERSOYAK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga Ön İşleminin Trabzon Hurması Pestilinin Kurutma Karakteristiğine ve Karotenoidler ile Polifenollerin Biyoerişilebilirliğine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2023
Çopur Ö. U., Gündoğdu C., Project Supported by Other Official Institutions, Farklı Yöntemlerle Kurutulan Elma Posası Pestillerinin Kurutma Karakteristiklerinin Modellenmesi ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
İncedayı B., Türkmen Erol N., Çopur Ö. U., Project Supported by Higher Education Institutions, Ohmik ve Mikrodalga Isıtma Önışlemlerinin Yeşil Dolma Biberin Kuruma Süresi ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2023
ÇOPUR Ö. U., KURT A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa ili kırsal alanlardaki içme suyu kaynaklarının yeraltı suları duyuşal özellikleri ve fizikokimyasal kalitesinin değerlendirilmesi, 2021 - 2022
Çopur Ö. U., İncedayı B., Türkmen Erol N., Project Supported by Higher Education Institutions, Kestane Kabuğunda Bulunan Polifenollerin Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyonu ve İn-vitro Biyoalınabilirliğinin Araştırılması, 2018 - 2022
Akpınar Bayizit A., Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Seven Erdemir Ü., Çetin K., Çirak N., Bekar E., Ünal T. T., Development Agency, Gıdaların Duyusal Analizlerinde Teknik Yeterlilik, Validasyon ve Yeni Yaklaşımlar Eğitimi, 2020 - 2021
Çopur Ö. U., Özkan Karabacak A., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Yöntemlerle Kurutulan Havuç Pestillerinin Kurutma Karakteristikleri ile Bazı Kalite Parametrelerindeki Değişimin Modellenmesi ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, 2018 - 2021
Çopur Ö. U., Gürbüz O., Özcan T., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., İncedayı B., Project Supported by Other Private Institutions, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2011 - 2021
Çopur Ö. U., Other International Funding Programs, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının

Oluşturulması, 2020 - 2020

ÇOPUR Ö. U., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilebilir Çiçeklerin ICP-MS ile Mineral Madde Profiline Belirlenmesi ve In-vitro Sindirilebilirlik Çalışmaları İle Organizma Üzerindeki Potansiyel Etkilerinin Araştırılması, 2020 - 2020

Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Özkan Karabacak A., Acoğlu B., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda İşleme Süreçlerinin Turunçgillerde Bulunan Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine Etkisinin İncelenmesi ve İşleme Faktörlerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar ve ürünlerinin fizikokimyasal ve biyokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, 2017 - 2018

ÇOPUR Ö. U., Project Supported by Higher Education Institutions, Dikenli İncir Meyvesinin Bazı Fizikokimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenerek Gıda Sanayinde Kullanımının Araştırılması, 2016 - 2018

Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Tamer C. E., İncedayı B., Suna S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminde Araştırılması, 2014 - 2018

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., SUNA S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminde 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

Özcan Sinir G., Suna S., İncedayı B., Çopur Ö. U., Tamer C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2018

Çopur Ö. U., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Hazır Yemek Sektöründe Pişmiş Spagetti Tipi Makarnalarda Bacillus cereus ve Enterotoksin Durumunun Araştırılması, 2016 - 2017

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., TAMER C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Bitki Ekstraktlarıyla Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek Limonata Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2013 - 2016

SÖNMEZ G., SARANDÖL E., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ERCAN İ., SİĞİRLİ D., UYLAŞER V., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek Fruktozlu Mısış Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

Tamer C. E., Çopur Ö. U., İncedayı B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumuşak Őekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları, 2010 - 2012

Çopur Ö. U., Tamer C. E., TUBITAK Project, Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri, 2007 - 2009

Çopur Ö. U., Project Supported by Higher Education Institutions, Kabak Tatlısı Üretiminde Optimizasyon, 1999 - 2000

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi, 1997 - 1999

Çopur Ö. U., Project Supported by Other Official Institutions, Açıktaki ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri, 1996 - 1997

Çopur Ö. U., Project Supported by Other Official Institutions, Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi, 1995 - 1996

Çopur Ö. U., Project Supported by Higher Education Institutions, Ön İşlemlerin Dondurulmuş ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi, 1994 - 1995

Patent

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ POSASI İÇEREN FONKSİYONEL BİR EKMEK, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/005898 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ BAZLI VEGAN KEFİR VE ÜRETİM YÖNTEMİ , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/005705 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yolcu Ömeroğlu P., Durgut S., SEBZE VE MEYVE BAZLI YULAFLI BAR VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/014423 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Ersoyak N., SAğLIKLI BİR ATIŞTIRMALIK: BRASSICA SEBZE BARI, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/011194 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ BAZLI VEGAN İÇECEK VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/004924 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ BAZLI VEGAN YOĞURT , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/005713 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., SOĞUK VEYA İNSTANT BİR VEGAN KAHVE VE BUNUN ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/005809 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Dikyokuş H., Şahin Dilmenler P., ARI ÜRÜNLERİ İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ, FİLİZLENDİRİLMİŞ KARABUĞDAYLI GRANOLA BAR VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/008048 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., BİR CEVİZ ATIŞTIRMALIK ÜRÜNÜ VE ÜRETİM YÖNTEMİ , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2021/004923 , Standard Registration, 2021

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Acoğlu B., Koç Alibaşoğlu ., Dedekoca ., Nar suyu ve yeşil çay ilaveli kalorisini azaltılmış fonksiyonel karışık meyve marmelatı ve bunun üretim yöntemi, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2020/22122 , Standard Registration, 2020

Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Acoğlu ., Koç Alibaşoğlu E., Adı Tıbbi ve aromatik bitki özütü (ekstraktı) ilaveli fonksiyonel bir reçel ve bunun üretim yöntemi, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2020/22130 , Standard Registration, 2020

Çopur Ö. U., Gökmen Ş., Doğan N., Tamer C. E., Opuntia ficus-indica (Dikenli incir) meyvesinin gıda ürünlerinde kullanımı, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2018/10280 , Standard Registration, 2018

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Bitki çayı ekstraktı (demi) içeren içecek, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2012/09534 , Standard Registration, 2015

Metrics

Publication: 323

Citation (WoS): 668

Citation (Scopus): 739

H-Index (WoS): 13

H-Index (Scopus): 15

Non Academic Experience

Meysu Meyve Suyu Fabrikası

Ankon Meyve Suyu Fabrikası