

Prof. Dr. ÖMER UTKU ÇOPUR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1491](tel:+902242941491)

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

E-posta: ucopur@uludag.edu.tr

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

Posta Adresi: Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059, Bursa

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [yWf_wtwAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?user=yWf_wtwAAAAJ)

ORCID: [0000-0002-1951-7937](https://orcid.org/0000-0002-1951-7937)

Publons / Web Of Science ResearcherID: [AAG-8336-2021](https://publons.com/author/1426/AAG-8336-2021)

ScopusID: [8228159600](https://scopus.com/authid/detail.uri?authorId=8228159600)

Yoksis Araştırmacı ID: [1426](https://yoksis.org.tr/yoksis/arastrmaci/1426)

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1985 - 1989

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1981 - 1984

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1977 - 1981

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2001 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1995 - 2000

Yrd. Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1990 - 1995

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1985 - 1990

Akademik İdari Deneyim

Senato Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2018 - Devam Ediyor
Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2001 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2001 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

İleri Sterilizasyon Tek, Doktora, 2017 - 2018
Meyve Suyu Üretim Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Endüstriyel Gıda İşleme Mühendisliği, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Sterilizasyon Teknikleri, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Gıda Müh. Temel İşlemler - I, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Güvenliği, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Durultma ve Filtrasyon, Doktora, 2017 - 2018
Reçel Marmelat Jele Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Güvenli Gıda Üretim Sistemleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
İleri Sterilizasyon Teknikleri, Doktora, 2016 - 2017
Hazır Yemek Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Kimyası II, Lisans, 2016 - 2017
GMD4210Bİ BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Endüstrisi Makinaları, Ön Lisans, 2016 - 2017
İleri Gıda Biyokimyası, Doktora, 2016 - 2017
Gıdalarda Uygulanan Kurutma Teknikleri, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Gıda Müh. Temel İşl. II, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Müh. Temel İşlemler I, Lisans, 2016 - 2017
Geleneksel Gıdalar Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017
Meyve Sebze İşleme Tek., Lisans, 2016 - 2017
Proses Uygulamaları 3, Lisans, 2016 - 2017
Industrial Fruit Juice Production Technology, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

ÇOPUR Ö. U., Farklı ön işlemler uygulanarak vakum altında kurutulan küp kesim elmaların kuruma karakteristiklerinin ve bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.YAĞCILARI(Öğrenci), 2020
Çopur Ö. U., Fonksiyonel meyve cipsinin fizikokimyasal ve duyu özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, M.GÖZDE(Öğrenci), 2019
Çopur Ö. U., Balkabağından (Cucurbita moschata) üretilen reçel, marmelat ve pestilin kalite özelliklerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, S.SEYMEN(Öğrenci), 2019
Çopur Ö. U., Kestane turşusu üretim olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, B.AVŞAR(Öğrenci), 2019
Çopur Ö. U., Elma sirkesinden yapılan içeceklerin fizikokimyasal ve duyu özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, E.TERAKYE(Öğrenci), 2019
Çopur Ö. U., Ön işlem uygulamalarının meyve ve sebze ürünlerinin kalite parametreleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, Ö.CUMHUR(Öğrenci), 2019
Çopur Ö. U., Dikenli incir (Opuntia ficus Indica) meyvesinin bazı fizikokimyasal ve fonksiyonel özelliklerinin belirlenerek gıda sanayinde kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, N.DOĞAN(Öğrenci), 2019
Çopur Ö. U., Farklı yöntemlerle kurutulan enginarların (Cynara cardunculus L. Var. Scolymus) fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması ve kurutma karakteristiklerinin matematiksel modellenmesi, Yüksek Lisans, K.GİZEM(Öğrenci), 2019

- Çopur Ö. U., Bazı enginar (*Cynara cardunculus* var. *scolymus* L.) çeşitlerinden üretilen enginar reçellerinin fizikokimyasal ve kalite özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, F.DURMUŞ(Öğrenci), 2019
- Çopur Ö. U., Üzüm çekirdeği ilavesinin keklerin kalite özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, E.BEKAR(Öğrenci), 2017
- Çopur Ö. U., Yüksek fruktozlu mısır şurubu içeren şeftali nektarı tüketiminin sıçanlarda obezite oluşumuna etkisinin araştırılması, Doktora, G.ÖZCAN(Öğrenci), 2016
- Çopur Ö. U., Gıda bileşenleri üzerine ısı olmayan işleme yöntemlerinin etkileri, Yüksek Lisans, A.ÖZKAN(Öğrenci), 2015
- Çopur Ö. U., Doğal bitki ekstraktlarından alternatif bitki çayı üretimi üzerine bir araştırma, Doktora, S.SUNA(Öğrenci), 2014
- Çopur Ö. U., Elma suyu üretiminde kritik kontrol noktaları ve tehlike analizi, Yüksek Lisans, B.ALİCHİNA(Öğrenci), 2014
- Çopur Ö. U., Vitamin ve mineraller ile zenginleştirilmiş yumuşak şekerleme (jelly) üretiminin optimizasyonu, Yüksek Lisans, M.KARINCA(Öğrenci), 2011
- Çopur Ö. U., Çikolata üretiminde lesitin ve polyglycerol polyricinoleate (PGPR) kullanımının ürün kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, B.BARKIN(Öğrenci), 2011
- Çopur Ö. U., Bazı yenilebilir mantar türlerinde farklı ön işlem ve kurutma yöntemlerinin kalite özellikleri ve besin öğeleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, A.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2010
- Çopur Ö. U., Farklı turuncu meyve suyu konsantreleri katkısı ile hazırlanan Trabzon hurması nektarı üretiminin optimizasyonu, Yüksek Lisans, S.PARSEKER(Öğrenci), 2009
- Çopur Ö. U., Farklı uygulamaların minimal işlem görmüş (fresh - cut) bazı sebzelerin kalitesi üzerine etkileri, Doktora, B.İNCE DAYI(Öğrenci), 2009
- Çopur Ö. U., Sebze suyu üretiminde optimizasyon, Yüksek Lisans, S.YONAK(Öğrenci), 2009
- Çopur Ö. U., Yapay tatlandırıcılar ve gıda sanayiinde kullanımları, Yüksek Lisans, N.YILMAZ(Öğrenci), 2007
- Çopur Ö. U., Biber konservesi üretiminde farklı kabuk soyma yöntemlerinin kalite üzerine etkileri, Yüksek Lisans, B.KARAMAN(Öğrenci), 2005
- Çopur Ö. U., Organik gübreleme yapılarak tarım ilacı çok kullanılmadan ve klasik yöntem uygulanarak üretilen domatesler ile bunlardan elde edilen bazı ürünlerin kalitelerinin belirlenmesi, Doktora, T.MERCAN(Öğrenci), 2005
- Çopur Ö. U., Gıda sanayiinde toplam kalite ve iyi üretim uygulamaları, Yüksek Lisans, Ö.YENİPAZARLI(Öğrenci), 2005
- Çopur Ö. U., Meyveli ve meyve aromalı boza üretiminin araştırılması, Doktora, C.ECE(Öğrenci), 2004
- Çopur Ö. U., Yemek sanayiinde mönü planlama ve önemi, Yüksek Lisans, A.İNCE DAYI(Öğrenci), 2004
- Çopur Ö. U., Kemalpaşa tatlısı üretim koşullarının iyileştirilmesi ve raf ömrünün araştırılması, Doktora, N.ÖZMEN(Öğrenci), 2004
- Çopur Ö. U., Kiraz şekerlemesi üretiminin optimizasyonu, Yüksek Lisans, Y.METE(Öğrenci), 2000
- Çopur Ö. U., Kabak tatlısı üretiminde optimizasyon, Yüksek Lisans, T.MERCAN(Öğrenci), 2000
- Çopur Ö. U., Taze, dondurulmuş ve kurutulmuş kayısılarından üretilen reçellerin kalitelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, C.ECE(Öğrenci), 1999
- Çopur Ö. U., Ön işlemlerin dondurulmuş ve kızartılmış patateslerin özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.BAYRAM(Öğrenci), 1998
- Çopur Ö. U., Kivi suyu üretiminin optimizasyonu, Yüksek Lisans, N.ERSÖZ(Öğrenci), 1997
- Çopur Ö. U., Havuç suyu üretiminde optimizasyon, Yüksek Lisans, Ö.ÖZŞAR(Öğrenci), 1996
- Çopur Ö. U., İnegöl Çevresinde Yetişen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerinde Araştırmalar, Yüksek Lisans, G.Dönmez(Öğrenci), 1994

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. 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, cilt.0, sa.0, 2024 (SCI-Expanded)

II. A comparative study of electrical and conventional pre-treatments for quality assessment of hot air dried green bell pepper

TÜRKMEN EROL N., İNCE DAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.

Food Science and Technology International, cilt.30, sa.3, ss.185-196, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **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, cilt.13, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Microwave-Assisted Hot Air Drying of Orange Snacks: Drying Kinetics, Thin Layer Modeling, Quality Attributes, and Phenolic Profiles**
Özkan Karabacak A., Acoğlu Çelik B., Özdal T., Yolci Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Baştuğ Koç A., Pandiselvam R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.2023, ss.1-19, 2023 (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, cilt.249, sa.10, ss.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, cilt.17, sa.1, ss.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, cilt.53, sa.3, ss.231-240, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, cilt.59, sa.8, ss.3158-3166, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **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, cilt.16, sa.3, ss.2154-2171, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **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, cilt.52, sa.2, ss.173-179, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **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, cilt.29, sa.1, ss.86-97, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **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)

- XVI. **Microwave pre-treatment for vacuum drying of orange slices: Drying characteristics, rehydration capacity and quality properties**
ÖZKAN KARABACAK A., Acoglu B., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, cilt.103, sa.3, ss.275-281, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Botanical and geographical origin of Turkish honeys by selected-ion flow-tube mass spectrometry and chemometrics**
Özcan Sinir G., Çopur Ö. U., Barringer S. A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, sa.5, ss.2198-2207, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of hot air, vacuum and microwave drying on drying characteristics, rehydration capacity, color, total phenolic content and antioxidant capacity of Kumquat (Citrus japonica)**
ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.2, ss.475-484, 2019 (SCI-Expanded)
- XX. **A PERSPECTIVE ON CONSUMPTION OF ENERGY DRINKS**
İNCE DAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
SPORTS AND ENERGY DRINKS: VOL 10: THE SCIENCE OF BEVERAGES, cilt.10, ss.539-565, 2019 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, cilt.1, ss.47-83, 2019 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, ss.465-492, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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)
- XXIV. **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, cilt.115, sa.52, ss.13336-13341, 2018 (SCI-Expanded)
- XXV. **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)
- XXVI. **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, cilt.10, sa.2, ss.193-205, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Drying Model of Sliced Apple and Effect of Vacuum Impregnation on Its Physicochemical Properties**
İZLİ N., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., İski E., Yildiz B.
PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST, cilt.100, sa.3, ss.315-323, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **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)

XXIX. 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)

XXX. BIOAVAILABILITY AND DELIVERY OF NUTRACEUTICALS BY NANOPARTICLES

TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

NUTRACEUTICALS, cilt.4, ss.535-591, 2016 (SCI-Expanded)

XXXI. 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)

XXXII. 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)

XXXIII. Fruit Processing

ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.

FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, ss.9-35, 2014 (SCI-Expanded)

XXXIV. 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)

XXXV. Development of Value-Added Products from Food Wastes

TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.

FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, ss.453-475, 2014 (SCI-Expanded)

XXXVI. 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)

XXXVII. The Use of Vacuum Impregnation for Debittering Green Olives

TAMER C. E., İNCEDAYI B., Yildiz B., ÇOPUR Ö. U.

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.12, ss.3604-3612, 2013 (SCI-Expanded)

XXXVIII. 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, cilt.37, sa.5, ss.717-726, 2013 (SCI-Expanded)

XXXIX. 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, cilt.339, sa.6120, ss.698-699, 2013 (SCI-Expanded)

XL. A research on the fortification applications for jelly confectionery

TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., Karınca M.

JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.11, sa.2, ss.152-157, 2013 (SCI-Expanded)

XLI. 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)

XLII. 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, cilt.22, sa.10, ss.8131-8142, 2010 (SCI-Expanded)

XLIII. 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)
- XLIV. **Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., İncedayı B., TAMER C. E., Yılmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, sa.4, ss.2861-2868, 2009 (SCI-Expanded)
- XLV. **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, cilt.7, sa.2, ss.149-154, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVI. **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, cilt.37, sa.1, ss.219-223, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVII. **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, cilt.6, ss.26-30, 2008 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **A traditional Turkish beverage shalgam: Manufacturing technique and nutritional value**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., ÇOPUR Ö. U.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.6, ss.31-34, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIX. **A traditional Turkish beverage: Salep**
Tamer C. E., Karaman B., Copur Ö. U.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.22, sa.1, ss.43-50, 2006 (SCI-Expanded)
- L. **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, cilt.16, sa.2, ss.41-44, 2005 (SCI-Expanded)
- LI. **Evaluation of Rose Hips Rosa spp Selection**
TÜRKBEN C., BARUT E., ÇOPUR Ö. U., DURGUT E., HIMELRICK D. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE, cilt.5, sa.2, ss.113-121, 2005 (SCI-Expanded)
- LII. **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, cilt.17, sa.1, ss.176-182, 2003 (SCI-Expanded)
- LIII. **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, cilt.71, sa.1, ss.35-40, 1997 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **BURSA İLİ KIRSAL BÖLGELERİNDEKİ İÇME SUYU AMAÇLI KULLANILAN KUYU SULARININ AĞIR METAL SEVİYELERİNİN BELİRLENMESİ**
KURT A., KANDER S., ÇOPUR Ö. U.
GIDA, cilt.47, sa.2, ss.199-211, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.46, sa.1, ss.1-20, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.45, sa.4, ss.699-709, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.17, sa.2, ss.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, cilt.33, sa.2, ss.375-393, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Ohmik Isıtma Destekli İşlemlerin Gıdalarda Kullanımı ve Kalite Üzerine Etkisi**
İNCEDAYI B., SEYHAN B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniv. Ziraat Fak.Derg., cilt.33, sa.2, ss.341-354, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.44, ss.1136-1147, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.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, cilt.19, sa.15, ss.42-54, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.1, sa.2, ss.47-53, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Application of Nanotechnology in Food Packaging**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Eurasian Journal of Food and Technology, cilt.1, sa.2, ss.59-66, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, ss.190-198, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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 Uludağ University, cilt.30, ss.440-444, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
The Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, cilt.30, ss.554-562, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere**
SEYMEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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 Uludağ University, cilt.30, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.2, ss.55-69, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.28, sa.1, ss.29-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması**

ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAPLAN E., BEKAROĞLU M.

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.37-47, 2014 (Hakemli Dergi)

- XX. **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)
- 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, cilt.28, sa.2, ss.37-47, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agriaa**
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)
- XXIII. **Gıda Alerjisi Reaksiyonları**
Karakılıç M., SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.28, sa.1, ss.73-80, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.2, ss.55-69, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXV. **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)
- XXVI. **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)
- XXVII. **Kurutulmuş Biber ve biber Salçası Üretimi**
YEKELER F., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Tarım Türk, cilt.38, sa.7, ss.48-50, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXVIII. **Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi.**
ÖZYÜREK H., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, sa.38, ss.41-46, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XXIX. **Konserve Yapımı ve Konserve Türleri**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, sa.37, ss.16-19, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XXX. **Geleneksel İçeceğimiz Salep ve Faydaları**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Teknolojisi, cilt.12, ss.76-77, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XXXI. **Dondurulmuş Meyve Sebze İhracatının Analizi**
ÇURKAN A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.26, sa.1, ss.73-82, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **Gıda Güvenliği ve Önemi**
ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B.
Helal Gıda, sa.1, ss.20-21, 2010 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIV. **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)
- XXXV. **Ülkemiz Gıda Sanayi İçinde Bursa nın Yeri ve Önemi**
ŞAHİN O., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.30, ss.98-100, 2010 (Hakemli Dergi)

- XXXVI. **Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.30, ss.101-107, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **A Research on the Composition of Pomegranate Molasses**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, cilt.24, sa.2, ss.37-47, 2010 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.877, ss.577-582, 2009 (Scopus)
- XL. **Konservelerde Bozulmaya Neden Olan Etmenler**
Parseker Yönel S., ÇOPUR Ö. U.
Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, sa.561, ss.64-67, 2009 (Hakemsiz Dergi)
- XLI. **Güvenilir Gıda Sistemleri**
SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
Türk Tarım, sa.186, ss.28-33, 2009 (Hakemsiz Dergi)
- XLII. **MANTAR BİLEŞENLERİNİN TERÖPATİK ETKİLERİ1**
ÖZTÜRK A., ÇOPUR Ö. U.
Bahçe, cilt.38, sa.1, ss.19-24, 2009 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Trabzon Hurmasının Besleyici Değeri ve Bileşimi**
PARSEKER YÖNEL S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, sa.29, ss.63-67, 2009 (Hakemsiz Dergi)
- XLIV. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.9, ss.86, 2006 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.8, ss.92-93, 2006 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri**
İNCEDAYI B., UYLAŞER V., TAMER C. E., YILMAZ N., ÇOPUR Ö. U.
Hasad Gıda, cilt.21, sa.248, ss.18-23, 2006 (Hakemsiz Dergi)
- XLVII. **Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri I**
TAMER C. E., ŞAHAN ŞENEL Y., ÇOPUR Ö. U.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.7, ss.81-84, 2006 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi I II III**
TAMER C. E., ŞAHAN Y., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, 2006 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Evaluation of Rose Hips Rosa spp Selections**
TÜRKBEN C., BARUT E., ÇOPUR Ö. U., DURGUT E., HIMELRICK D.
Int. J. of Fruit Science, cilt.5, sa.2, ss.113-121, 2005 (Hakemli Dergi)
- L. **Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, sa.160, ss.28-31, 2004 (Hakemsiz Dergi)
- LI. **Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda, sa.6, ss.69-72, 2003 (Hakemsiz Dergi)
- LII. **Boza ve Yeni Yaklaşımlar**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, sa.4, ss.61-62, 2003 (Hakemli Dergi)

- LIII. **Modern Bir Catering Sistemi Cook Chill**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda, sa.28, ss.159-167, 2003 (Hakemli Dergi)
- LIV. **Düşük Kalorili Light Boza Üretimine Araştırılması**
UYLAŞER V., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, sa.7, ss.119-122, 2002 (Hakemli Dergi)
- LV. **Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi**
Çopur Ö. U., Göçmen D., Tamer C. E., Gürbüz O.
GIDA, sa.26, ss.339-346, 2001 (Hakemli Dergi)
- LVI. **Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.50, ss.46-53, 2000 (Hakemli Dergi)
- LVII. **Dondurma Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Alışveriş - Market Dergisi, sa.8, ss.31-33, 2000 (Hakemsiz Dergi)
- LVIII. **Antioksidan Vitaminler**
GÜLDAŞ M., YEMNİ E., ÇOPUR Ö. U.
Gıda, sa.3, ss.58-60, 2000 (Hakemli Dergi)
- LIX. **Havuç Suyu Üretiminde Optimizasyon**
ÇOPUR Ö. U., ÖZŞAR Ö.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.60, ss.73-78, 2000 (Hakemli Dergi)
- LX. **Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.59, ss.86-91, 2000 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.7, ss.28-29, 2000 (Hakemsiz Dergi)
- LXII. **Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.43, ss.36-39, 1999 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.20, sa.5, ss.137-143, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXIV. **Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem Ohmik Isıtma**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.37, ss.42-45, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.26, ss.40-44, 1998 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **İnegöl Çevresinde Yetiştirilen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
DÖNMEZ G., ÇOPUR Ö. U.
Gıda, sa.22, ss.157-163, 1997 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
Gıda. Dünya Yayınları, sa.24, ss.28-32, 1997 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **Domates Suyu Kalitesine Palperleme İşleminin Etkisi**
ÇOPUR Ö. U., BAŞOĞLU F., İŞGÖZ B.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.12, ss.169-180, 1996 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.11, ss.27, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Meyveli Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., DÖNMEZ G.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.10, ss.71-81, 1993 (Hakemli Dergi)
- LXXI. **Pektinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., DÖNMEZ G.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.9, ss.173-181, 1993 (Hakemli Dergi)
- LXXII. **Azotlu Gübrelerin Domates Bitkisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri**
ÇOPUR Ö. U., KATKAT A.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.9, ss.119-129, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXXIII. **Yaş Mantının Uzun Süre Dayandırılması Üzerinde Bir Araştırma**
BAŞOĞLU F., ÇOPUR Ö. U.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, sa.3, ss.11-16, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXXIV. **Zeytinin Reçel Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., ÇAKIR M.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.8, ss.113-122, 1991 (Hakemli Dergi)
- LXXV. **Küçük Zeytin İşletmelerinde Kullanılan Sınıflandırma Makineleri ve İşlevleri Üzerinde Bir Araştırma**
YÜKSEL G., ÇOPUR Ö. U.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.7, ss.119-122, 1990 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.2, ss.241-247, 1988 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Geçmişten Günümüze Bursa Mutfağının Gastronomi Değerleri**
Özgören A. S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
Bursa'nın Lezzet Tarihi, İsmail Tıkr,Uğur Ozan Özen, Editör, Mümin Ceyhan Kütüphanesi, Bursa, ss.20-38, 2024
- II. **Making Cocoa Origin Traceable**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Trends in Sustainable Chocolate Production, Galanakis, C.M., Editör, Springer, ss.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., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editör, İksad publishing house, ss.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., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayıt, F., Editör, İksad Yayınevi, ss.67-124, 2022
- V. **Making Cocoa Origin Traceable**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Trends in Sustainable Chocolate Production, Charis M. Galanakis, Editör, Springer Nature, ss.189-228, 2022
- VI. **Preservation of Beverage Nutrients by High Hydrostatic Pressure**
ÖZKAN KARABACAK A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Preservatives and Preservation Approaches in Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Woodhead Publishing, ss.309-337, 2019
- VII. **Functional and traditional nonalcoholic beverages in Turkey.**
TAMER C. E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.

The Science of Beverages. Vol. 6. Non-Alcoholic Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editör, Elsevier, Kinglington, ss.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.
Natural Bio-active Compounds. Volume 2: Chemistry, Pharmacology and Health Care Practices, Mallappa Kumara Swamy, Mohd Sayeed Akhtar, Editör, Springer, ss.465-492, 2019
- IX. **A Perspective on Consumption of Energy Drinks**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.
Sports and Energy Drinks, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Woodhead Publishing, ss.539-565, 2019
- X. **Technology and Nutritional Value of Powdered Drinks**
ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., ÖZKAN KARABACAK A.
Production and Management of Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Woodhead Publishing, ss.47-83, 2019
- XI. **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
- XII. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
Flavour Science, Siegmund, B., Leitner, E., Editör, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, ss.95-98, 2018
- XIII. **Üç Boyutlu Yazıcıların Gıda Alanında Kullanımı**
YOLCI ÖMEROĞLU P., Koç E., ÖZDAL T., ÇOPUR Ö. U.
Mühendislikte Güncel Yaklaşımlar, Prof.Dr.Yakup Hameş, Editör, Nobel Akademik, Ankara, ss.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.
FLAVOUR SCIENCE Proceedings of the XV Weurman Flavour Research Symposium, Siegmund, B. And Leitner, E, Editör, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, ss.95-98, 2018
- XV. **Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Nanotechnology in Food Industry Multi Volume Set, Alexandru Mihai Grumezescu, Editör, Elsevier, ss.535-575, 2016
- XVI. **Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Nanotechnology in the Agri Food Industry Nutraceuticals, Grumezescu, A.M, Editör, Academic Press , ss.535-575, 2016
- XVII. **Development of Value-Added Products from Food Wastes**
Tamer C. E., Çopur Ö. U.
Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al, Editör, Springer, London/Berlin , New York, ss.453-475, 2014
- XVIII. **Fruit Processing**
Çopur Ö. U., Tamer C. E.
Food Processing: Strategies for Quality Assessment "Fruit Processing", A. Malik et al, Editör, Springer, London/Berlin , New York, ss.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.
Gıda Teknolojisi, Anadolu Üniversitesi, Editör, Açıköğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, ss.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. Zİraat Fakültesi, Bursa, 1987

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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, Türkiye, 4 - 07 Mart 2024, ss.113
- II. **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, Türkiye, 04 Mart 2024, ss.73
- III. **Hazır Yemek Sektöründe Gıda Atıklarının Sınıflandırılması ve Değerlendirme Yöntemleri**
Şener S., Özcan Sinir G., Çopur Ö. U.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.81
- IV. **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, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.195
- V. **Gıda Perspektifinden Gaz Kromatografisi ile Yapılan Çalışmalarda Güncel ve Yeşil Ekstraksiyon Yöntemlerinin Kullanılması**
ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
XXI. KROMATOĞRAFİ KONGRESİ, 14 - 16 Haziran 2023, ss.57
- VI. **MİKRODALGA ÖN İŞLEMİNİN TRABZON HURMA PESTİLİNİN KURUTMA KARAKTERİSTİĞİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI**
Bekar E., Çopur Ö. U., Koç Alibaşoğlu E., Ersoyak N.
4th INTERNATIONAL ISTANBUL CURRENT SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 1 - 02 Mayıs 2023, ss.425-435
- VII. **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, Türkiye, 1 - 02 Mayıs 2023, ss.425-435
- VIII. **GELENEKSEL ŞERBETİN SEBZE SULARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ**
BAKIRCI Ş. A., ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 24 Kasım 2022, ss.136

- IX. Geleneksel Şerbetin Sebze Suları ile Zenginleştirilmesi**
BAKIRCI Ş. A., ÖZGÖREN A. S., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 - 25 Kasım 2022
- X. Havuç-kırmızıbiber pestilinde biyoaktif bileşenlerin in vitro biyoerişilebilirliği ve bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi**
ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 2022
- XI. 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), Çin, 05 Ağustos 2022
- XII. Fermantasyon 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, Türkiye, 15 - 16 Haziran 2022
- XIII. 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, Türkiye, 07 Mayıs 2022
- XIV. Kurutma Yöntemlerinin Meyve Sebzelelerin Biyoaktif Bileşen, Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Koç Alibaşoğlu E., Döver H., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Türkiye, 21 Mart 2022
- XV. 3 Boyutlu Yazıcı Teknolojisinin Gıda Sektöründeki Uygulama Alanları**
BAKIRCI Ş. A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Türkiye, 21 Mart 2022
- XVI. Propolisin Fizikokimyasal ve Biyoaktif Özelliklerinin ve Gıdalarda Kullanılabilirliğinin Değerlendirilmesi**
Koç Alibaşoğlu E., Gündoğdu C., ÇOPUR Ö. U.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Türkiye, 21 Mart 2022
- XVII. 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
- XVIII. Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Gıdalarda Biyoaktif Bileşenler Üzerine Etkisi**
ÇELİK M. A., ÇOPUR Ö. U., SOYUTEMİZ G. E.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Türkiye, 21 Mart 2022
- XIX. 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, Meksika, 05 Kasım 2021
- XX. 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, Meksika, 05 Kasım 2021
- XXI. Gıda Güve nliğinin Sağlanmasında Güncel Yaklaşımlar: Işınlama Teknolojisi**
ACOĞLU B., Koç Alibaşoğlu E., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 24 - 25 Aralık 2020
- XXII. Assessment of the elemental content and bioaccessibility of Matthiola incana by ICP-MS**
Ünal T. T., Bekar E., Seven Erdemir Ü., Akpınar Bayizit A., Yolci Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Türkiye, 25 - 28 Kasım 2020, ss.37
- XXIII. Gıda Güve nliğinin Sağlanmasında 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, Türkiye, 24 - 25 Aralık 2020

- XXIV. **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, Türkiye, 25 - 28 Kasım 2020, ss.31
- XXV. **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 Bayazit A., Yolci Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
2nd International Conference on Preventive Medicine, Elazığ, Türkiye, 25 - 28 Aralık 2020, ss.26
- XXVI. **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
- XXVII. **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 Mart 2020
- XXVIII. **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 Kasım 2019
- XXIX. **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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.172-189
- XXX. **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 Nisan 2018
- XXXI. **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
- XXXII. **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 Şubat 2018
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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 Nisan 2018
- XXXV. **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 Mayıs 2018
- XXXVI. **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 Nisan 2018
- XXXVII. **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 Nisan 2018
- XXXVIII. **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 Nisan 2018
- XXXIX. **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 Nisan 2018
- XL. **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
- XLI. **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 Aralık 2017
- XLII. **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 Aralık 2017
- XLIII. **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 Aralık 2017
- XLIV. **Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
3rd ASM International Congress of Agriculture and Environment, 16 - 18 Kasım 2017, ss.84
- XLV. **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 Kasım 2017, ss.84
- XLVI. **MEYVE SEBZELERİN RAF ÖMRÜNÜN ARTIRILMASI İÇİN MAP TEKNOLOJİSİNİN YENİLEBİLİR FİLM VE KAPLAMALAR İLE BİRLİKTE KULLANILMASI**
Coşkun M. G., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
2rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1582
- XLVII. **Meyve Sularında Püskürtmeli Kurutma (Sprey Kurutma) Yönteminin Uygulanması**
SUNA S., Şahin K. G., ÇOPUR Ö. U.
4. Uluslararası Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XLVIII. **Prevention of Enzymatic Browning in Different Fruit and Vegetable Products**
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XLIX. **The Usage of Turmeric Extract as an Edible Film Additive**
ÖZKAN KARABACAK A., TERAKEYE E., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- L. **Gıda Endüstrisinde Akıllı Ambalaj Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- LI. **Mikroenkapsülasyon Teknolojisi ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları**
ÖZCAN SİNİR G., ŞAHİN K. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- LII. **The Effects of Additives and Sweeteners Used in Pestil Production**
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- LIII. **Enginar (Cynara cardunculus var. Scolymus L.) Bitkisinin Genel Özellikleri**

- ÖZKAN KARABACAK A., DURMUŞ F., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- LIV. **Different Drying Methods Used in Fruit and Vegetable Products**
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- LV. **Human Perception and Instrumentation of Aroma**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 2017
- LVI. **Volatile composition change of strawberry after several processing**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 2017, ss.97
- LVII. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 2017, ss.60
- LVIII. **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
- LIX. **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 Mayıs 2017, ss.1234
- LX. **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 Mayıs 2017
- LXI. **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
- LXII. **Nutritional Composition and Health Effects of Jujube**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 Eylül 2016
- LXIII. **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 Eylül 2016
- LXIV. **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 Aralık 2016
- LXV. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- LXVI. **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
- LXVII. **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, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016
- LXVIII. **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, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016

- LXIX. **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
- LXX. **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
- LXXI. **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
- LXXII. **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
- LXXIII. **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
- LXXIV. **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
- LXXV. **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
- LXXVI. **General View of Oolong Tea**
BORAN G. N., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.482-486
- LXXVII. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXVIII. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXIX. **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
- LXXX. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXXI. **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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.450-453
- LXXXII. **Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere Packaging of Fresh Fruit and Vegetables**
SEYMEYEN S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXXIII. **The Bioactive Components Of Pomegranate Juice**
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., VATANSEVER A.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.445-449

- LXXXIV. **Traditional Dairy Product Kurut**
BEKAR E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- LXXXV. **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
- LXXXVI. **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
- LXXXVII. **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 Ağustos 2016, ss.1137
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **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
- XC. **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
- XCI. **A Traditional Beverage The Ottoman Sherbet**
TAMER C. E., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 Ekim 2014
- XCII. **Applications of ozone for waste treatment in food technology**
TAMER C. E., SAYIN L., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XCIII. **Practices of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XCIV. **Dietary and functional properties of chestnut**
ER H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XC. **Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XCVI. **Bioavailability of trace minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 2014
- XCVII. **Application of Ozone for Waste Treatment in Food Technology**
TAMER C. E., SAYIN L., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 2014
- XCVIII. **Dietary and Functional Properties of Chestnut (Castanea Sativa Mill.).**
ER H., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 2014
- XCIX. **Nanotechnology and ethics in food science**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi – Gıda 2023 Vizyonu, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014
- C. **Bioavailability of Trace Minerals**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 2014

- CI. **Practises of Food Enrichment**
SUNA S., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi, 26 Eylül 2014
- CII. **Use of Supercritical CO2 in Food Industry**
İNCEDAYI B., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
XI International Conference on Food Physicists, 10 - 12 Haziran 2014, cilt46, ss.126-130
- CIII. **The Main Difficulties Encountered in Candied Chestnut Production**
Incedayi B., Tamer C. E., Copur Ö. U.
5th International Chestnut Symposium, West Virginia, Amerika Birleşik Devletleri, 4 - 08 Eylül 2012, cilt.1019, ss.153-156
- CIV. **Ihlamur Tilia argentea ekstraktı ile içime hazır ıhlamur çayı içeceğinin farklı tüketim koşullarına bağlı olası genotoksik antigenotoksik etkilerinin in vivo araştırılması**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., İNCEDAYI B., SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU S., TURAÇÖZEN Ö.
Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- CV. **Ihlamur (Tiia argentea) Ekstraktı ile içime hazır ıhlamur 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- CVI. **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
- CVII. **Grape Based Traditional Products**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013, ss.420
- CVIII. **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
- CIX. **Kuymak (Mıhlama)**
ÖZCAN SİNİR G., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 Ekim 2013
- CX. **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
- CXI. **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
- CXII. **Food Nanotechnology**
PALA C., TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı, Türkiye, 9 - 13 Haziran 2008, ss.320
- CXIII. **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
- CXIV. **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
- CXV. **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 Kasım 2012

- CXVI. **The Main Difficulties Encountered for Candied Chestnut Production**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Fifth International Chestnut Symposium, Shepherdstown, Amerika Birleşik Devletleri, 9 - 12 Eylül 2012, ss.34
- CXVII. **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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- CXVIII. **Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., KAYAHAN M.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.320-325
- CXIX. **Salep ve Bileşiminde Yer Alan Hidrokolloidlerden Glukomannanın Özellikleri**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye II. Orkide ve Salep Çalıştayı, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2012
- CXX. **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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2011
- CXXI. **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, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2011
- CXXII. **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 Ekim 2011, ss.147
- CXXIII. **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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.149
- CXXIV. **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
- CXXV. **Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production**
TAMER C. E., ŞENKOYUNCU A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 Temmuz 2011, cilt.61, ss.101
- CXXVI. **Effects of different peeling methods on quality of canned peppers**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Eurofoodchem XVI, 6 - 08 Temmuz 2011, cilt.61, ss.49-50
- CXXVII. **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
- CXXVIII. **Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.
Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Türkiye, 3 - 06 Haziran 2010, ss.121-126
- CXXIX. **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
- CXXX. **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
- CXXXI. **Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., İNCEDAYI A., ÇOPUR Ö. U.

Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu, Türkiye, 3 - 06 Haziran 2010, ss.127-134

- CXXXII. **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", Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1044-1047
- CXXXIII. **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
- CXXXIV. **Gıdada Suyun Önemi**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., A Ş.
Bursa II. Su Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 22 - 24 Mart 2010
- CXXXV. **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
- CXXXVI. **Chitosan: an Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.
6th International Postharvest Symposium, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2009, cilt.877, ss.619-625
- CXXXVII. **Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables**
Tamer C. E., Copur Ö. U.
6th International Postharvest Symposium, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2009, cilt.877, ss.577-582
- CXXXVIII. **Use of vacuum impregnation for minimally processed fruits and vegetables**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
6 th Postharvest Symposium, 8 - 12 Nisan 2009
- CXXXIX. **Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, cilt.398
- CXL. **Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası**
ÖZTÜRK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.
7. Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova, Türkiye, 26 - 29 Ağustos 2008
- CXLI. **Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., ÖZTÜRK A., ÇOPUR Ö. U.
VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.461-473
- CXLII. **Nar ekşisinin bileşimi üzerine bir araştırma**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.61
- CXLIII. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Boza**
TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.85-89
- CXLIV. **Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler**
TAMER C. E., YENİPAZARLI Ö., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.99
- CXLV. **Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri**
TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.30
- CXLVI. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep**
TAMER C. E., KARAMAN B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.100-103
- CXLVII. **Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil**
İNCEDAYI B., TAMER C. E., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, cilt.67
- CXLVIII. **Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**

- TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 22 - 24 Eylül 2004
- CXLIX. **Geleneksel Bir İçeceğimiz Salep.**
TAMER C. E., İNCEDAYI B., AYDOĞAN N., ÇOPUR Ö. U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2004, ss.100-103
- CL. **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, Türkiye, 16 - 17 Kasım 1999, ss.55-62
- CLI. **Karnabaharların Konserveye İşlenmeleri Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi**
ÇOPUR Ö. U., GÜRBÜZ O., ÖZLER N.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999
- CLII. **Kivi Suyu Üretiminde Optimizasyon**
ÇOPUR Ö. U., ERSÖZ N.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999
- CLIII. **Garnitür Konservesi Üretiminde Optimizasyonu**
ÇOPUR Ö. U., PEKER M.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 18 - 20 Ekim 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, Türkiye, 18 - 20 Ekim 1999
- CLV. **Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu Rosa spp Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
TÜRK BEN C., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ŞAHAN Y.
Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Ankara, Türkiye, 14 - 17 Eylül 1999, ss.809-814
- CLVI. **Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu (Rosa spp.) Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
TÜRK BEN C., ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ŞAHAN Y.
Türkiye III. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Türkiye, 14 Eylül 1999 - 17 Eylül 1998, ss.809-814
- CLVII. **Bursa Yöresinde Yetiştirilen Bazı Kızılıncık 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, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998
- CLVIII. **Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem Sous Vide**
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E.
1. Levazım Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 13 - 15 Kasım 1996, ss.10
- CLIX. **The effects of vapour phase hydrogen peroxide applications on postharvest decay of grape cv Muskule**
ERIS A., TURK R., TURK BEN C., COPUR Ö. U.
International Symposium on Postharvest Treatment of Horticultural Crops, Kecskemet, Macaristan, 31 Ağustos - 03 Eylül 1993, ss.777-785
- CLX. **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, Türkiye, 1 - 03 Ekim 1991
- CLXI. **Bursa Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Şeftali Çeşitlerinin Konserveye Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., KILIÇ O.
Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 4 - 06 Nisan 1989
- CLXII. **Bazı Üzüm Çeşitlerinden Üretilen Hardalilerin Kalite Kriterleri**
KILIÇ O., ÇOPUR Ö. U.
TÜBİTAK 3. Bağcılık Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 31 Mayıs - 03 Haziran 1988, ss.12

Diğer Yayınlar

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

Desteklenen Projeler

- 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa İlinde Yetiştirilen Ahududu (*Rubus idaeus* L.) ve Yaban Mersininin (*Vaccinium spp.*) Kemometrik Metotlarla Karakterizasyonu Sınıflandırılması ve Kimliğinin Doğrulanması, 2022 - Devam Ediyor
- 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa İli Uludağ'ın Farklı Bölgelerinden Alınan Arı Polenlerinin Kemometrik Karakterizasyonu, 2020 - Devam Ediyor
- ÇOPUR Ö. U., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Fermente Ürünlerin Mikrobiotalarının Araştırılması ve Ürün Geliştirilmesi, 2019 - 2027
- Özcan T., Yılmaz Ersan L., Çopur Ö. U., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Fermente Ürünlerin Araştırılması ve Ürün Geliştirilmesi, 2019 - 2025
- SOYUTEMİZ G. E., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÇELİK M. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Arı Poleninin Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2024
- İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., TÜRKMEN EROL N., SARI F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Örneklerinde Icp-MS İle Element Analizine Dayalı Coğrafik Orijin Belirlenmesinde Analitik Yaklaşımlar, 2020 - 2024
- ÇOPUR Ö. U., BEKAR E., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., ERSOYAK N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga Ön İşleminin Trabzon Hurması Pestilinin Kurutma Karakteristiğine ve Karotenoidler ile Polifenollerin Biyoerişilebilirliğine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2023
- Çopur Ö. U., Gündoğdu C., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı Yöntemlerle Kurutulan Elma Posası Pestillerinin Kurutma Karakteristiklerinin Modellenmesi ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
- İncedayı B., Türkmen Erol N., Çopur Ö. U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ohmik ve Mikrodalga Isıtma Ön İşlemlerinin Yeşil Dolma Biberin Kuruma Süresi ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2023
- ÇOPUR Ö. U., KURT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa ili kırsal alanlardaki içme suyu kaynaklarının yeraltı suları duyuşsal özellikleri ve fizikokimyasal kalitesinin değerlendirilmesi, 2021 - 2022
- Akpınar Bayizit A., Bekar E., Çetin K., Yolci Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Çıracak N., Seven Erdemir Ü., Ünal T. T., Çelik M. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa Bölgesine Ait Arı Polenlerinden Elde Edilen Fenolik Bileşenlerin Karakterizasyonu ve Mikroenkapsülasyon İle Biyoerişilebilirliklerinin Artırılması, 2020 - 2022
- Çopur Ö. U., İncedayı B., Türkmen Erol N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kestane Kabuğunda Bulunan Polifenollerin Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyonu ve İn-vitro Biyoalınabilirliğinin Araştırılması, 2018 - 2022
- Akpınar Bayizit A., Çopur Ö. U., Yolci Ömeroğlu P., Seven Erdemir Ü., Çetin K., Çıracak N., Bekar E., Ünal T. T., Kalkınma Ajansı,

Gıdaların Duyusal Analizlerinde Teknik Yeterlilik, Validasyon ve Yeni Yaklaşımlar Eğitimi, 2020 - 2021

Çopur Ö. U., Özkan Karabacak A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 Bayazit A., İncedayı B., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2011 - 2021

Çopur Ö. U., Diğer Uluslararası Fon Programları, Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması, 2020 - 2020

ÇOPUR Ö. U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilebilir Çiçeklerin ICP-MS ile Mineral Madde Profilinin 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda İşleme Süreçlerinin Turunçgillerde Bulunan Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine Etkisinin İncelenmesi ve İşleme Faktörlerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

ÇOPUR Ö. U., İNCEDAYI B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar ve ürünlerinin fizikokimyasal ve biyokimyasal özelliklerinin belirlenmesi, 2017 - 2018

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

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

Özcan Sinir G., Suna S., İncedayı B., Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2018

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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması, 2011 - 2016

Tamer C. E., Çopur Ö. U., İncedayı B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları, 2010 - 2012

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

Çopur Ö. U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kabak Tatlısı Üretiminde Optimizasyon, 1999 - 2000

Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi, 1997 - 1999

Çopur Ö. U., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Açıkta ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri, 1996 - 1997

Çopur Ö. U., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi, 1995 - 1996

Çopur Ö. U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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,

BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/005898 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Tamer C. E., Yolcu Ömeroğlu P., Durgut S., SEBZE VE MEYVE BAZLI YULAF LI BAR VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/014423 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ BAZLI VEGAN İÇECEK VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/004924 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ BAZLI VEGAN YOĞURT , Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/005713 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., BİR CEVİZ ATIŞTIRMALIK ÜRÜNÜ VE ÜRETİM YÖNTEMİ , Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/004923 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., SOĞUK VEYA İNSTANT BİR VEGAN KAHVE VE BUNUN ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/005809 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Dikyokuş H., Şahin Dilmenler P., ARI ÜRÜNLERİ İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ, FİLİZLENDİRİLMİŞ KARABUĞDAYLI GRANOLA BAR VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/008048 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B., CEVİZ BAZLI VEGAN KEFİR VE ÜRETİM YÖNTEMİ , Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/005705 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Ersoyak N., SAĞLIKLI BİR ATIŞTIRMALIK: BRASSICA SEBZE BARI, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2021/011194 , Standart Tescil, 2021
Çopur Ö. U., Yolcu Ömeroğlu P., Acoğlu B., Koç Alibaşoğlu ., Dedekoca ., Nar suyu ve yeşil çay ilaveli kalorisi azaltılmış fonksiyonel karışık meyve marmelatı ve bunun üretim yöntemi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2020/22122 , Standart Tescil, 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, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2020/22130 , Standart Tescil, 2020
Çopur Ö. U., Gökmen Ş., Doğan N., Tamer C. E., Opuntia ficus-indica (Dikenli incir) meyvesinin gıda ürünlerinde kullanımı, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2018/10280 , Standart Tescil, 2018
Çopur Ö. U., Tamer C. E., Bitki çayı ekstraktı (demi) içeren içecek, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2012/09534 , Standart Tescil, 2015

Metrikler

Yayın: 320

Atf (WoS): 639

Atf (Scopus): 709

H-İndeks (WoS): 13

H-İndeks (Scopus): 15

Akademi Dışı Deneyim

Meysu Meyve Suyu Fabrikası

Ankon Meyve Suyu Fabrikası