

Prof. Dr. VİLDAN UYLAŞER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1499](tel:+902242941499) Dahili: 41499

E-posta: uylaserv@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: B8YN_0cAAAAJ

ORCID: 0000-0002-5532-5203

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8410-2021

ScopusID: 8228159700

Yoksis Araştırmacı ID: 122953

Eğitim Bilgileri

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2003 - 2007

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1989 - 1996

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1985 - 1989

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1980 - 1986

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2017 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2011 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1988 - 2011

Yönetilen Tezler

UYLAŞER V., Artvin kavutunun toplam fenolik madde antioksidan kapasite ve biyoalınabilirliğinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Özdemir(Öğrenci), 2020

UYLAŞER V., Biberiye, fesleğen, kekik, nane ve stevyanın toplam fenolik madde ve antioksidan aktivitesi üzerine kurutma yöntemlerinin etkisi, Yüksek Lisans, H.Damla(Öğrenci), 2019

UYLAŞER V., Meyve tutumundan hasada kadar geçen sürede Gemlik çeşidi zeytin yapraklarının antioksidan aktivite ve fenolik bileşiklerindeki değişimin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Doğangün(Öğrenci), 2018

UYLAŞER V., Gemlik tipi sele zeytini üretiminde zeytin fermentasyon sürecinin mikrobiyolojik olarak izlenmesi ve pastörizasyonun ürünün raf ömrü üzerine etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, S.Alak(Öğrenci), 2016

UYLAŞER V., Gemlik çeşidi sofralık siyah zeytinlerin fenolik bileşikleri üzerine yöre ve işleme tekniğinin etkisinin araştırılması, Doktora, G.Yıldız(Öğrenci), 2014

UYLAŞER V., Terapötik etkili bazı gıdalar ve kullanım alanları, Yüksek Lisans, T.Şebnem(Öğrenci), 2010

UYLAŞER V., Hıyar turşusu üretiminde farklı asit ve pH'nın renk stabilitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Y.Turgay(Öğrenci), 2008

UYLAŞER V., Bursa'da tüketime sunulan bazı ürünlerin benzoik asit ve sorbik asit miktarlarının araştırılması, Yüksek Lisans, N.Koyuncu(Öğrenci), 2006

UYLAŞER V., Salamura yeşil zeytin üretiminde farklı uygulama ve acılık giderme işlemlerinin işleme süresi ve ürün kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, E.Savaş(Öğrenci), 2006

UYLAŞER V., Stoklanmış hıyarlardan farklı uygulamalarla turşu üretimi, Yüksek Lisans, F.Erdem(Öğrenci), 2002

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Determination of phenolic profile of Gemlik olive cultivar**
Yildiz E., UYLAŞER V.
Indian Journal of Traditional Knowledge, cilt.1, sa.3, ss.604-610, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Horticultural Characteristics of Chestnut Growing in Turkey**
Serdar Ü., Akyüz B., Ceyhan V., Hazneci K., Mert C., Er E., Ertan E., Savas K. S. C., Uylaşer V.
ERWERBS-OBSTBAU, sa.3, ss.239-245, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **Physical and Chemical Properties of Pekmez (Molasses) Produced with Different Grape Cultivars**
TÜRKBEN C., SUNA S., İzli G., UYLAŞER V., Demir C.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.22, sa.3, ss.339-348, 2016 (SCI-Expanded)
- V. **Physical and chemical characteristics of goldenberry fruit (Physalis peruviana L.)**
Yildiz G., İZLİ N., ÜNAL H., UYLAŞER V.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.4, ss.2320-2327, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **Changes in phenolic compounds during ripening in Gemlik variety olive fruits obtained from different locations**
Uylaser V.
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.13, sa.2, ss.167-173, 2015 (SCI-Expanded)
- VII. **The Historical Development and Nutritional Importance of Olive and Olive Oil Constituted an Important Part of the Mediterranean Diet**
UYLAŞER V., Yildiz G.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.54, sa.8, ss.1092-1101, 2014 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of different drying methods on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of Goldenberry (Physalis peruviana L.)**
İZLİ N., Yildiz G., ÜNAL H., Isik E., UYLAŞER V.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.1, ss.9-17, 2014 (SCI-Expanded)
- IX. **Fatty Acid Profile and Mineral Content of Commercial Table Olives from Turkey**
UYLAŞER V., Yildiz G.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.41, sa.2, ss.518-523, 2013 (SCI-Expanded)
- X. **Quality Improvement of Green Table Olive cv. 'Domat' (Olea europaea L.) Grown in Turkey Using Different De-Bittering Methods**
Savas E., UYLAŞER V.

- NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.41, sa.1, ss.269-275, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of Freezing and Frozen Storage on Phenolic Compounds of Raspberry and Blackberry Cultivars**
TÜRK BEN C., Sariburun E., Demir C., UYLAŞER V.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.3, sa.3, ss.144-153, 2010 (SCI-Expanded)
- XII. **Phenolic Content and Antioxidant Activity of Raspberry and Blackberry Cultivars**
Sariburun E., ŞAHİN S., Demir C., TÜRK BEN C., UYLAŞER V.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.4, 2010 (SCI-Expanded)
- XIII. **Influence of Traditional Processing on Some Compounds of Rose Hip (*Rosa canina* L.) Fruits Collected From Habitat in Bursa, Turkey**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V., İNCEDAYI B.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.22, sa.3, ss.2309-2318, 2010 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of different maturity periods and processes on nutritional components of rose hip (*Rosa canina* L.)**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V., İNCEDAYI B., Celikkol I.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.8, sa.1, ss.26-30, 2010 (SCI-Expanded)
- XV. **Benzoic Acid and Sorbic Acid Levels in Some Dairy Products Consumed in Turkey**
Koyuncu N., UYLAŞER V.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, sa.6, ss.4901-4908, 2009 (SCI-Expanded)
- XVI. **DETERMINATION OF BENZOIC AND SORBIC ACID IN TURKISH FOOD USING HIGH-PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY**
Koyuncu N., UYLAŞER V.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, sa.3, ss.361-369, 2009 (SCI-Expanded)
- XVII. **Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives**
UYLAŞER V., Incedayi B., TAMER C. E., Yılmaz N., ÇOPUR Ö. U.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.21, sa.4, ss.2861-2868, 2009 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **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)
- XX. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Türkiye’xxde Farklı Lokasyonlarda Üretilen Pekmezin (Üzüm Pekmezi) Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V.
BAHÇE, cilt.47, sa.1, ss.131-139, 2018 (Hakemli Dergi)
- II. **Microbiological Monitoring of Olive Fermentation Process of Gemlik Type Dry-Salted Black Olives and Investigation of the Effect of Pasteurization on the Product’xxs Shelf Life**
ALAK S., UYLAŞER V.
Journal of Biological Environmental Sciences, cilt.11, sa.33, ss.149-164, 2017 (Hakemli Dergi)
- III. **Potential Contributions of Olives and Olive Oil in the Developing Tourism in Mudanya(Bursa)**
UYLAŞER V., TÜRK BEN C.
International Rural Tourism and Development Journal, cilt.1, sa.1, ss.26-29, 2017 (Hakemli Dergi)
- IV. **Regions of Vineyard Tourism in Turkey**

- TÜRK BEN C., UYLAŞER V.
International Rural Tourism and Development Journal, cilt.1, sa.1, ss.36-41, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **Cronobacter sakazakiinin Gıda Güvenliği Açısından Önemi**
DOĞANGÜN E., UYLAŞER V.
U.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.30, sa.2, ss.91-100, 2016 (Hakemli Dergi)
- VI. **Effects of Citric Acid and Na-Metabisulphite on the Shelf Life of Minimally Processed Hacıomer cv. Chestnut**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B., YILDIZ G.
International Journal of Applied Science and Technology, cilt.4, sa.1, ss.127-135, 2014 (Hakemli Dergi)
- VII. **An Overview of Chestnut Production in Turkey**
Serdar Ü., Mert C., Ertan E., Uylaşer V., Er E., Ceyhan V., Akyüz B., Hazneci K., Coşkun K. S.
ACTA HORTICULTURAE, cilt.1019, sa.1, ss.211-214, 2014 (Scopus)
- VIII. **A General Assessment of the Candied Chestnut Industry in Turkey**
Uylaşer V., Yıldız G., Mert C., Serdar Ü.
ACTA HORTICULTURAE, cilt.1019, ss.229-234, 2014 (Scopus)
- IX. **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)
- X. **Zeytin, Zeytinyağı ve Beslenmedeki Önemi**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B.
Dünya Gıda, sa.2, ss.68-70, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **Düşük Kalorili Light Boza Üretiminin Araştırılması**
UYLAŞER V., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.
Dünya Gıda Dergisi, sa.7, ss.119-122, 2002 (Hakemli Dergi)
- XII. **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)
- XIII. **A Research on the Effects of Fermentation Type and Additives on Quality and Preservation and Development of Adequate Technique in Brined Vine Leaves Production**
BAŞOĞLU F., ŞAHİN İ., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., AKPINAR BAYİZİT A.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, 1996 (Scopus)
- XIV. **Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi**
BAŞOĞLU F., ŞAHİN İ., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., AKPINAR BAYİZİT A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.20, ss.535-545, 1996 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Ultrasonik Ekstraksiyon ve Geleneksel İnfüzyon Yöntemlerinin Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kullanılarak Üretilen Şerbet Üzerine Etkisinin İncelenmesi**
YILMAZ E., Durgut S., ÖZDEMİR K., TAMER C. E., UYLAŞER V., KAÇAR O.
5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 2022
- II. **Turkey's Vineyard Tourism Regions (Türkiye'nin Bağ Turizm Bölgeleri)**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V.
1th International Rural Tourism and Development Congress, Bursa, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2017, ss.133
- III. **Turkey'xxs Vineyard Tourism Regions**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V.
1th International Rural Tourism and Development Congress, 4 - 06 Mayıs 2017, ss.133
- IV. **Contribution of Olive and Olive Oil to the Development of Mudanya (Bursa) Tourism Zeytin ve Zeytinyağının Mudanya (Bursa) Turizminin Gelişimine Katkıları**

UYLAŞER V., TÜRK BEN C.

1th International Rural Tourism and Development Congress, 4 - 06 Mayıs 2017, ss.125

- V. **Agricultural Products that Contribute to the Development of Bursa and its Districts Bursa ve İlçelerinin Kalkınmasına Katkı Sağlayan Tarımsal Ürünler**
ELBASAN İ. Z., ÖZDEMİR E., UYGUR C. S., UYLAŞER V.
1th International Rural Tourism and Development Congress, 4 - 06 Mayıs 2017, ss.146
- VI. **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
- VII. **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
- VIII. **Research on The New Production Methods of Black Table Olives**
KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V.
III Jornadas Internacionales De La Aceituna de Mesa, 10 - 11 Mart 2010
- IX. **A Research on Suitability of Some Chestnut Cultivars for Candied Chestnut**
UYLAŞER V., İNCEDAYI B., MERT C., SOYLU A.
1st European Congress on Chestnut - Castanea 2009, CUNEO, 13 - 16 Ekim 2009, cilt.866, ss.571-580
- X. **Türkb en C Uylaşer V İncedayı B ve Çelikkol I Farklı olgunluk ve işlemenin Kuşburnu Rosa canina L nun Bazı Önemli Bileşenleri Üzerine Etkisi**
TÜRK BEN C., UYLAŞER V., İNCEDAYI B., ÇELİKKOL I.
III. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Kahramanmaraş, Türkiye, 10 - 12 Haziran 2009, ss.168
- XI. **Antioxidant Antiinflammatory and Antinociceptive Activities of Vitis Vinifera L cv Sultani Çekirdeksiz Leaves and Its Ethnic Products**
KOŞAR M., TUNALIER TOPRAKLI Z., MALYER H., AKKOL E., UYLAŞER V., TÜRK BEN C., BAŞER K. H. C.
6th International Symposium on The Chemistry of Natural Compounds, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2005, ss.155
- XII. **Uludağ Üniversitesi deneme bağında yetiştirilen siyah üzümün şaraba uygunluğu ve üretim yönteminin şarap bileşimine etkilerinin araştırılması**
GÜRBÜZ O., KUMRAL A., UYLAŞER V., ŞAHİN İ.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004, ss.3
- XIII. **Gemlik tipi zeytinlerde mikotoksin kirliliğinin araştırılması**
KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., UYLAŞER V., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.214-219
- XIV. **Yeşil zeytin üretiminde farklı çeşit ve uygulamaların ürün kalitesine etkisi**
UYLAŞER V., KORUKLUOĞLU M., GÖÇMEN D., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Yetiştiriciliği Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.220-226
- XV. **Salamura zeytinlerde bozulma etkeni küfler**
GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.467-472
- XVI. **Hıyar turşusu üretiminde potasyum sorbat derişiminin fermentasyona etkisi ve meyveye geçme oranının belirlenmesi**
UYLAŞER V., GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
11. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 6 - 09 Eylül 1999, cilt.23, ss.11-18

Yayın: 50

Atıf (WoS): 512

Atıf (Scopus): 595

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9