

# ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı:** Bige (KARAMAN) İNCEDAYI

**Doğum Tarihi:** 02.03.1979

**Öğrenim Durumu:**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2002
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2005
Doktora	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2009

**Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :**

**KARAMAN B, 2005.** *Biber Konservesi Üretiminde Farklı Kabuk Soyma Yöntemlerinin Kalite Üzerine Etkileri*, Fen Bilimleri Enstitüsü, Uludağ Üniversitesi, Bursa  
(Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR)

**Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı :**

**İNCEDAYI B, 2005.** *Farklı Uygulamaların Minimal İşlem Görmüş (Fresh - Cut) Bazı Sebzelerin Kalitesi Üzerine Etkileri*, Fen Bilimleri Enstitüsü, Uludağ Üniversitesi, Bursa  
(Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR)

**Görevler:**

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araş. Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	2002 - 2009
Dr. Araş. Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	2009 - 2013
Yard. Doç. Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	2013 -

**Projelerde Yaptığı Görevler:**

**A4.4. b. TÜBİTAK-Hızlı Destek, Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi Komisyon Başkanlığınca desteklenmesine karar verilerek onaylanan araştırma projelerinde yardımcı araştırmacıların her birine**

Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri. (Proje No: 107 O 664).TÜBİTAK- TOVAG. (Bursiyer).

Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri (Proje No: 2008/30). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Yardımcı araştırmacı).

Bursa Yöresine Ait Kuşburnu (*Rosa canina* L.) Meyvelerinde Yerel Uygulamaların Bazı Bileşenler Üzerine Etkileri (Proje No: 2009/25). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Yardımcı araştırmacı).

Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları (Proje No: UAP (Z)-2010/16). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Yardımcı araştırmacı).

Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma. (Proje No: OUAP (Z)-2012/20). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Proje yürütücüsü).

Doğal Bitki Ekstraktlarıyla Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek (Limonata) Üretimi Üzerine Bir Araştırma. (Proje No: OUAP(Z)-2013/13). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Yardımcı araştırmacı).

Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması. (Proje No: OUAP (Z)-2011/65). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Yardımcı araştırmacı).

Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminin Araştırılması. (Proje No: KUAP(Z)-2014/10). Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı. (Yardımcı araştırmacı).

#### **İdari Görevler :**

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Sosyal İlişkiler ve Etkinlikler Komisyonu Üyeliği (2010- )

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Etkinlik İzleme Kurulu Üyeliği (2011- )

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Satın Alma ve Muayene Komisyonu Üyeliği (2013- )

Uludağ Üniversitesi Yemek Hizmeti Muayene Komisyonu Üyeliği (2015- )

#### **Ödüller :**

Uludağ Üniversitesi 2012 II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster 1. liği Ödülü.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

"The effect of low oxygen and high carbon dioxide on storage and pickle production of pickling cucumbers cv. 'Octobus'." *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, Cilt: 78, Sf: 1034-1046, 2007.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

"Influence of Traditional Processing on Some Compounds of Rose Hip ( *Rosa canina* L. ) Fruits Collected From Habitat in Bursa-Turkey". *ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY*, Cilt: 22, No: 3, Sf: 2309-2318, 2010.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

"A research on the dessert produced from modified atmosphere packaged pumpkins". *JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT*, Cilt: 7, No: 2, Sf: 149-154, 2009.

**Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler**

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2014-2015	<b>Güz</b>	GMD 3201 Gıda Müh. Temel İşlemler I	3	0	<b>54</b>
	<b>Bahar</b>	GMD 3236 Gıda Müh. Temel İşl. II	2	0	<b>58</b>
		GSD 3224 Hazır Yemek Teknolojisi	2	2	<b>31</b>
	<b>ÖnLisans</b>	GESS005 Gıda Endüstrisi Makinaları	2	0	<b>64</b>
2015-2016	<b>Güz</b>	GMB 3201 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-I	2	0	<b>69</b>
		GMD 4233 Gıda Güvenliği	2	0	<b>56</b>
		GSD 3243 Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları	2	0	<b>58</b>
		GMD3237 Mesleki Uygulama 1	0	4	<b>74</b>
	<b>Bahar</b>	GSD 3224 Hazır Yemek Teknolojisi	2	2	<b>67</b>
		GMD 3236 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-II (Ders)	2	0	<b>67</b>
		GMD3237 Mesleki Uygulama 2	0	4	<b>58</b>
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	<b>6</b>
	<b>ÖnLisans</b>	GESS005 Gıda Endüstrisi Makinaları	2	0	<b>75</b>
	<b>Lisansüstü</b>	Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>1</b>
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	<b>1</b>
		GMB 5038 Aseptik Ambalajlama Teknolojisi	3	0	<b>1</b>
		GMB5042 Gastronomi ve Yemek Tarihi	3	0	<b>3</b>
	2016-2017	<b>Güz</b>	GMB 3201 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-I	2	0
GMD 4233 Gıda Güvenliği			2	0	<b>101</b>
GSD 3243 Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları			2	0	<b>45</b>
GMD3237 Mesleki Uygulama 1			0	4	<b>74</b>
<b>Lisansüstü</b>		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>2</b>
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	<b>1</b>
		GMB 5038 Aseptik Ambalajlama Teknolojisi	3	0	<b>5</b>

# ESERLER

## A1. Makaleler

### a. Uluslararası

#### **A1.1. SCI (Science Citation Index), SSCI (Social Science Citation Index), A&HCI (Arts and Humanities Citations Index) indekslerince taranan dergilerde yayınlanan veya yayına kabul edilen tam metin özgün araştırma makalesi**

1. AKBUDAK, B., OZER, M.H., UYLASER, V., **KARAMAN, B.**, 2007. The effect of low oxygen and high carbon dioxide on storage and pickle production of pickling cucumbers cv. 'Octobus'. Journal of Food Engineering. 78 (2007). 1034-1046.

#### **A1.2. SCI-Expanded (Science Citation Index-Expanded) indeksince taranan dergilerde yayınlanan veya yayına kabul edilen tam metin özgün araştırma makalesi**

1. UYLAŞER, V., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, VURAL, H., ÇOPUR, Ö.U. 2008. The quantitative analysis of some quality criteria of Gemlik variety olives. Journal of Food, Agriculture & Environment. Vol.6 (3&4) : 26-30.

2. UYLAŞER V., **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., YILMAZ, N., ÇOPUR, Ö.U., 2009. Physico-Chemical properties and fatty acid composition of Gemlik variety olives. Asian Journal of Chemistry. Vol. 21, No. 4, 2861- 2868.

3. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., PARSEKER YÖNEL, S., ÇOPUR, Ö.U., 2009. A research on the dessert produced from modified atmosphere packaged pumpkins. Journal of Food, Agriculture & Environment. Vol.7 (2): 149-154.

4. TAMER, C.E., UYLASER, V., **İNCEDAYI, B.**, VURAL, H., ÇOPUR, Ö.U. 2009. Hedonic price model of table olive in Turkish markets: A Case Study of Bursa Province. Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj. Volume 37 Issue 1, 219-223.

5. TÜRK BEN, C., UYLAŞER, V., **İNCEDAYI, B.**, 2010. Influence of traditional processing on some compounds of Rose Hip ( *Rosa canina* L. ) fruits collected from habitat in Bursa-Turkey. Asian Journal of Chemistry. Vol. 22, No. 3 (2010), 2309-2318.

6. TÜRK BEN, C., UYLAŞER, V., **İNCEDAYI, B.**, ÇELİKKOL, I., 2010. Effects of different maturity periods and processes on nutritional components of rose hip (*Rosa canina* L.). Journal of Food, Agriculture & Environment Vol.8 (1), 26-30.

7. TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, PARSEKER YÖNEL, S., YONAK, S., ÇOPUR, Ö.U., 2010. Evaluation of several quality criteria of low calorie pumpkin dessert. Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj. 38 (1) 76-80.

8. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., PARSEKER YÖNEL, S., ÇOPUR, Ö.U., 2010. Antioxidant capacity and total phenolics changes of minimally processed radish

stored in an active modified atmosphere under refrigeration. Asian Journal of Chemistry. Volume 22 (10). 8131–8142.

**9. İNCEDAYI, B.,** SUNA, S., 2012. Effects of modified atmosphere packaging on quality of minimally processed cauliflower. Acta Alimentaria, An International Journal of Food Science. Vol. 41 (4), pp. 401–413.

**10. TAMER, C.E., İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., KARINCA, M., 2013. A Research on the fortification applications for jelly confectionery. Journal of Food, Agriculture & Environment. Vol.11 (2): 152-157.

11. TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., **İNCEDAYI, B.,** VURAL, H., 2013. Evaluation of some quality parameters of minimally processed celery by quantitative analysis. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 37, Issue 5, pages 717–726, October 2013.

12. SUNA, S., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.,** ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U., 2014. Impact of drying methods on physicochemical and sensory properties of apricot pestil. Indian Journal of Traditional Knowledge, Vol. 13 (1), 47-55.

13. **İNCEDAYI, B.,** SUNA, S., ÇOPUR, Ö.U., 2014. Use of Supercritical CO<sub>2</sub> in Food Industry. Bulgarian Chemical Communications, Volume 46, Special issue B (pp.126 –130) 2014.

14. **İNCEDAYI, B.,** TAMER, C.E., ÖZCAN SİNİR, G., SUNA, S., ÇOPUR, Ö.U., 2016. Impact of different drying parameters on color, β-carotene, antioxidant activity and minerals of apricot (*Prunus armeniaca* L.). Food Science and Technology. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.0086>, 36 (1), 171-178.

15. TAMER, C.E., YEKELER F.Z., ÇOPUR, Ö.U., **İNCEDAYI, B.,** SUNA, S., 2016. A study of fortification of lemonade with herbal extracts. Food Science and Technology, Campinas, DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.06016>

16. OZCAN SINIR G., INAN, S., BAGDAS, D., COPUR, O.U., SUNA, S., SIGIRLI, D., TAMER, C.E., SONMEZ, G., ERCAN, I., SARANDOL, E., EVRENSEL, T., TARIM, O.F., EREN, E., UYLASER, V., **İNCEDAYI, B.,** 2016. Effects of long-term consumption of high fructose corn syrup containing peach nectar on body weight gain in sprague dawley rats. Food Science and Technology, Campinas, ISSN 0101-2061. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457x.25416>, in press.

### **A1.3. a) Diğer indekslerce taranan uluslararası dergilerde yayınlanan veya yayına kabul edilen tam metin özgün araştırma makalesi**

**1.** UYLAŞER, V., **İNCEDAYI, B.,** MERT, C., SOYLU, A., 2010. A Research on Suitability of Some Chestnut Cultivars for Candied Chestnut. Acta Horticulture, Number 866, June 2010, 571-579.

**2.** UYLAŞER, V., **İNCEDAYI, B.,** YILDIZ, G., 2014. Effects of Citric Acid and Na-Metabisulphite on the Shelf Life of Minimally Processed Hacıomer cv. Chestnut. International Journal of Applied Science and Technology. 1(4). Vol. 4 No. 1, 127-135.

3. **İNCEDAYI, B.**, YILDIZ, G., UYLAŞER, V., 2014. A Research on Colour Stability of Peeled 'Sarıaşlama' cv Chestnut. *Acta Horticulturae*, 147-152.
4. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2014. The Main Difficulties Encountered in Candied Chestnut Production. *Acta Horticulturae*, 1019, ISHS 2014, 153-156.

**b) Türkiye'de yayınlanan ve diğer indekslerce taranan hakemli dergilerdeki Yabancı dildeki yayınlar**

1. TÜRK BEN, C., BARUT, E., **İNCEDAYI, B.**, 2008. Investigations on Population of Blueberry (*Vaccinium myrtillus* L.) in Uludag (Mount Olympus) in Bursa, Turkey. *Akdeniz University Journal of the Faculty of Agriculture*, 2008, 21(1), 41-44.
2. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2010. A Research on the Composition of Pomegranate Molasses. *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*, 2010, Vol. 24, No. 2, ISSN: 1301-3165, 37-47.
3. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., SUNA, S., ÇOPUR, Ö.U., 2014. Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi (Journal of Agricultural Faculty of Uludag University)*, 2014, Cilt 28, Sayı 1, 29-42.
4. ÖZCAN SİNİR, G., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., KAPLAN, E., BEKAROĞLU, M., 2014. Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi (Journal of Agricultural Faculty of Uludag University)*, 2014, Cilt 28, Sayı 2, 37-47.

**A1.4. A1.1'deki dergilerde derleme**

1. TAMER, C.E., **KARAMAN, B.**, ÇOPUR, Ö. U., 2006. A Traditional Turkish Beverage: Salep. 2006. *Food Reviews International*. Vol. 22:1, 43-50.

**A1.5. A1.2'deki dergilerde derleme**

1. **İNCEDAYI, B.**, UYLAŞER, V., ÇOPUR, Ö.U., 2008. A traditional Turkish beverage Shalgam (Şalgam): Manufacturing technique and nutritional value. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. Vol.6 (3&4) : 31-34.

**A1.8. A1.2'deki dergilerde yayınlanan veya yayına kabul edilen brief report, short communication**

1. TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, YILDIZ, B., ÇOPUR, Ö.U., 2013. The use of vacuum impregnation for debittering green olives. *Food Bioprocess Technol.* Received: 28 November 2011; accepted: 25 September 2012, DOI: 10.1007/s11947-012-0971-x, 6:3604-3612. (brief report)

**A1.14. A1.2, A1.3'deki dergilerde özet, kitap değ. (book review)**

1. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2011. Effects of different peeling methods on quality of canned peppers. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 61 (1): 27, 49-50.

2. TAMER, C.E., ŞENKOYUNCU, A., İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö.U., 2011. Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 61 (1): 27, p. 101.

## b) Ulusal

### A1.17. Üniversitelerarası Kurulun tanımladığı ve ulusal hakemli dergilerde yayınlanan veya yayına kabul edilen tam metin özgün araştırma makalesi

1. KARAMAN, B., UYLAŞER, V., TAMER, C.E., YILMAZ, N., ÇOPUR, Ö.U., 2006. Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri. Hasad Gıda Dergisi. Yıl:21, Sayı: 248, Ocak 2006. 18-23.

### A1.18. A1.16 ve A1.17 da belirtilen dergilerde olgu sunumu ve derleme

1. TAMER, C.E., KARAMAN, B., ÇOPUR, Ö.U., 2003. Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu. Dünya Gıda Dergisi. Sayı 2003-6, Yıl 8. 69-72.
2. TAMER, C.E., KARAMAN, B., AYDOĞAN, N., 2005. Çay ve Meyve Suyunun Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda Dergisi. Sayı: 2005-2, 72-74.
3. UYLAŞER, V., KARAMAN, B., 2005. Zeytin, Zeytinyağı ve Beslenmedeki Önemi. Dünya Gıda Dergisi. Sayı: 2005-2, 68-70.
4. TAMER, C.E., KARAMAN, B., AYDOĞAN, N., 2005. Bal, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. Dünya Gıda Dergisi. Sayı: 2005-2, 52-53.
5. UYLAŞER, V., KARAMAN, B., KAZANCI, Y.T., 2005. Mikotoksinler ve İnsan Sağlığına Etkileri. Hasad Gıda Dergisi. Yıl:21, Sayı: 244, Eylül 2005, 43-48.
6. TAMER, C.E., AYDOĞAN, N., KARAMAN, B., 2005. Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri. Dünya Gıda Dergisi. Sayı: 2005-8, 71-73.
7. TAMER, C.E., KARAMAN, B., 2006. Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi. Gıda. 31(2): 101-106.
8. TAMER C.E., KARAMAN, B., 2006. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Gıda. Sayı 2006-4, Yıl 31. 195-199.
9. TAMER, C.E., KARAMAN, B., YILMAZ, N., 2007. Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi. Hasad Gıda. 22 (262), 44-47.

### A1.21. Hakemsiz ulusal dergilerde yayınlanan araştırma makalesi, derleme ve olgu sunumu

1. TAMER, C.E., KARAMAN, B., ÇOPUR, Ö.U., 2004. Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi. Kasım-Aralık 2004, Sayı 160. 28-31.
2. ÇOPUR, Ö.U., İNCEDAYI, B., 2010. Gıda Güvenliği ve Önemi. Helal Gıda. Yıl: 1, Sayı: 1, Kasım-Aralık 2010. 20-21.
3. İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö.U., 2012. Konserve Yapımı ve Konserve Türleri. Tarımtürk, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi. Eylül-Ekim 2012, Sayı 37. 16-19.
4. ÖZYÜREK, H., İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö.U., 2012. Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi. Tarım Türk Dergisi. Kasım-Aralık 2012, Sayı 38. 41-46.

5. ÖZYÜREK, H., **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., 2013. Minimal İşlenmiş Gıdalar. Gıda ve Yem Bilimi –Teknolojisi Dergisi. 13: 59-67.
6. SUNA, S., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., 2013. Ülkemizde Tüketilen Bazı Bitki Çaylarının Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Teknolojisi. Ağustos 2013. Yıl: 17, Sayı: 8. 74-75.

### **A3. Kongre Faaliyetleri (Sözlü Bildiri, Poster Bildiri)**

#### **a) Uluslar arası**

#### **A3.1. İsminde dünya veya Avrupa kelimesi geçen (World, International, European) ve/veya ilgili dünya veya Avrupa bilim kuruluşları tarafından düzenlenen kongre ve simpozyumlarda sözlü sunulan ve tam metni yayınlanan bildiri; bu kongrelerde guest lecture ve round table discussion'a davetli konuşmacı**

1. TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, YONAK, S., ÇOPUR, Ö.U., 2010. Farklı yörelerden temin edilen kestanelerin kestane şekeri üretimine uygunluğunun belirlenmesi. 1<sup>st</sup> International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 15-17 April 2010. 135-138 (oral presentation).
2. SUNA, S., **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U., 2013. Determination of Antioxidant Activity and Total Phenolics of *Erica Arborea* Herbal Tea Beverage. ICFSN 2013 - International Conference on Food Science and Nutrition. 07-09 July 2013. London, 1056-1059 (oral presentation).

#### **A3.2. A3.1'de belirtilen kongrelerde sözlü sunulan ve özeti yayınlanan bildiri**

1. **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2012. Effect of cold storage on antioxidant activity and total phenolics of minimally processed carrot (*Daucus carota*). BIT's 1<sup>st</sup> Annual World Congress of SQ Foods-2012. November 1-3, 2012. Shenzhen, China.
2. TAMER, C.E., SUNA, S., ÇOPUR, Ö.U., ÖZCAN SİNİR, G., **İNCEDAYI, B.**, 2016. Evaluation of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Activity of Linden Herbal Tea Beverage. 16th International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC). October 3 - 6, 2016. Prague, Czech Republic.
3. SUNA, S., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U., 2016. Determination Of Physicochemical Properties Of Mineral Enriched *Erica Arborea* Herbal Tea Beverage. 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. Bursa, Turkey.
4. ÖZCAN SİNİR, G., SUNA, S., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., 2016. Antioxidant activity, total phenolic content and physicochemical properties of carbonated *Erica arborea* herbal tea beverage. II International Conference on Food Chemistry and Technology. November 14-16, 2016, Las Vegas, NV, USA.



### **A3.3. A3.1’de belirtilen kongrelerde tam metni basılmış poster bildirisi**

- 1. İNCEDAYI, B.,** TAMER, C.E., ŞENKOYUNCU, A., ÇOPUR, Ö.U., 2010. Farklı siyah üzüm çeşitlerinin hardaliye üretimine uygunluğunun belirlenmesi üzerine bir araştırma. 1<sup>st</sup> International Symposium on “Traditional Foods From Adriatic to Caucasus”. Tekirdağ. 15-17 April 2010. 1044-1047 (poster presentation).
- 2. ÖZCAN SİNİR, G.,** TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.,** SUNA, S., ÇOPUR, Ö.U., 2013. Effects of High Fructose Corn Syrup (HFCS) on Health. ICFSN 2013 - International Conference on Food Science and Nutrition. 07-09 July 2013. London, 1015-1017 (poster presentation).

### **A3.5. A3.1 ve A3.4’de tanımlanan uluslar arası kongrelerde poster olarak sunulan ve özeti yayınlanan poster bildirisi**

- 1. TAMER, C.E., İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., 2011. Phytochemicals of artichoke (*Cynara scolymus* L.) and its effects on health. 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition. 12-14<sup>th</sup> October 2011. İstanbul. p.147.
- 2. İNCEDAYI, B.,** TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2011. Effects of processing methods on biophenolic components of table olives (*Olea europaea*). 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition. 12-14<sup>th</sup> October 2011. İstanbul. p.149.
- 3. SUNA, S., İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., 2012. Health Effects of some Herbs Consumed as Tea. BIT's 1<sup>st</sup> Annual World Congress of SQ Foods-2012. November 1-3, 2012. Shenzhen, China.
- 4. İNCEDAYI, B.,** TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2013. Grape Based Traditional Products. “2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”. October 24-26, 2013. Ohrid – Struga, Macedonia. p. 420.
- 5. SUNA, S., İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., 2013. A Traditional Taste; “Grape Juice (Şıra)”. “2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”. p. 439.
- 6. ÖZCAN SİNİR, G.,** TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., 2014. Nanotechnology and ethics in food science. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi – Gıda 2023 Vizyonu. 26-27 Eylül 2014. Bursa.
- 7. TAMER, C.E.,** YEKELER F.Z., ÇOPUR, Ö.U., **İNCEDAYI, B.,** SUNA, S., 2016. Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts. 16<sup>th</sup> International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC). October 3 - 6, 2016. Prague, Czech Republic
- 8. İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., VATANSEVER, A., 2016. The Bioactive Components Of Pomegranate Juice. 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. p. 210, Bursa, Turkey.
- 9. BORAN, G.N., İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., 2016. General View of Oolong Tea. 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. p. 221, Bursa, Turkey.
- 10. ÖZCAN SİNİR, G., İNCEDAYI, B.,** OZAK, D.B., 2016. Quinoa: Nutrition And Nutraceutical Potential. 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. p. 213, Bursa, Turkey.
- 11. DOĞAN, N., İNCEDAYI, B.,** ÇOPUR, Ö.U., 2016. The Usage Of Cactus Pear Fruit (*Opuntia ficus- Indica*) In Food Formulations. 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. p. 235, Bursa, Turkey.

## **b) Ulusal**

### **A3.7. Ulusal kongrelerde sözlü sunulan ve tam metni ya da özeti yayınlanan bildiri**

**1.** TAMER, C.E., **KARAMAN, B.**, AYDOĞAN, N., ÇOPUR, Ö.U., 2004. Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 23-24 Eylül 2004, Van. 93-99.

### **A3.8. Ulusal kongrelerde sunulan ve tam metni ya da özeti yayınlanan poster bildiri**

**1.** TAMER, C.E., **KARAMAN, B.**, AYDOĞAN, N., 2004. Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004, Bursa, s. 57.

**2.** **KARAMAN, B.**, TAMER, C.E., AYDOĞAN, N., ÇOPUR, Ö.U., 2004. Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004, Van. 67-71.

**3.** PALA, C., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., 2008. Food Nanotechnology. 4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı. 9-13 Haziran 2008, İstanbul, s. 320.

**4.** TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÖZTÜRK, A., ÇOPUR, Ö.U., 2008. Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 461-473.

**5.** KUMRAL, A., **İNCEDAYI, B.**, 2008. Gen Kaynaklarının Erozyonu ve Korunması. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 410-415.

**6.** PARSEKER YÖNEL, S., **İNCEDAYI, B.**, YONAK, S., 2008. Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 437-449.

**7.** YONAK, S., PARSEKER YÖNEL, S., **İNCEDAYI, B.**, 2008. Küresel Bir Sorun: Beslenme. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 392-399.

**8.** **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2008. Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim 2008 - Akdeniz Üniversitesi, Antalya, 398-405.

**9.** **İNCEDAYI, B.**, PARSEKER YÖNEL, S., YONAK, S., 2008. Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim 2008 - Akdeniz Üniversitesi, Antalya, 406-414.

**10.** TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., 2010. Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. 121-126.

**11.** **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., İNCEDAYI, A., ÇOPUR, Ö.U., 2010. Yemek Sanayiinde Menü Planlama ve Önemi. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. 127-134.

**12.** TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., KAYAHAN, M., 2012. Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012 Konya. 320-325.

- 13.** TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, ÇOPUR, Ö.U., 2012. Salep ve Bileşiminde Yer Alan Hidrokolloidlerden Glukomannanın Özellikleri. Türkiye II. Orkide ve Salep Çalıştayı, 254-26 Nisan 2012 Menemen, İzmir.
- 14.** **İNCEDAYI, B.**, TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2011. Modifiye atmosfer uygulaması ve minimal işlem görmüş (fresh – cut) gıdalar. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri. 15-16 Kasım 2011, Bursa.
- 15.** ÇOPUR, Ö.U., EVRENSEL, T. ,TARIM, Ö.F., SARANDÖL, E., ERCAN, İ., SÖNMEZ, G., UYLAŞER, V., TAMER, C.E., KAYA, E., **İNCEDAYI, B.**, BAĞDAŞ, D., SARKUT, P., SUNA, S., ÖZCAN SINIR, G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU. S., 2012. Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması. Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri. 13-15 Kasım 2012, Bursa.
- 16.** ÇOPUR, Ö.U., SÖNMEZ, G., ÇİNKILIÇ, N., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, VATAN, Ö, SUNA, S., ÖZCAN SİNİR, G., İNAN ÖZTÜRKOĞLU, S., TURAÇÖZEN, Ö., 2013. Ihlamur (*Tilia argentea*) ekstraktı ile içime hazır ihlamur çayı içeceğinin farklı tüketim koşullarına bağlı olası genotoksik/antigenotoksik etkilerinin in-vivo araştırılması. Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri. 12-14 Kasım 2013, Bursa.
- 17.** ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., **İNCEDAYI, B.**, SUNA, S., ÖZCAN SİNİR, G., 2013. Doğal bitki ekstraktlarından bitki çayı içeceği üretimi üzerine bir araştırma. Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri. 12-14 Kasım 2013, Bursa.
- 18.** ÖZCAN SINIR G., (YONAK) SUNA S., **İNCEDAYI B.**, 2014. Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar, VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 22-25 Eylül 2014, Bursa.