

# ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı:** Canan Ece Tamer

**Doğum Tarihi:** 07 Temmuz 1974

**Öğrenim Durumu:**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ege Üniversitesi	1996
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1999
Doktora/S.Yeterlik/ Tıpta Uzmanlık	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2004
Doç.	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2012

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

Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi

Prof. Dr. Ömer Utku ÇOPUR

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

Meyveli ve Meyve Aromalı Boza Üretiminin Araştırılması

Prof. Dr. Ömer Utku ÇOPUR

**Görevler:**

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	1996-2004
Dr.Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2004-2005
Öğr.Gör.Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2005-2009
Yard.Doç.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2009-2012
Doç.Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2012-

**Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:**

Yıldız, B. Pulplu Meyve Nektarlarının Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma (devam ediyor).

Yekeler, F.Z. Doğal Bitki Ekstraktlarıyla Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek (Limonata) Üretimi Üzerine Bir Araştırma (2015).

**Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :**

Er, H. Kestane Şekerinin Modifiye Atmosferde Depolanması Üzerine Bir Araştırma (devam ediyor).

**Projelerde Yaptığı Görevler :**

**Projelerde Yaptığı Görevler :**

**Tamamlanan Araştırma Projeleri:**

**1995 Devlet Planlama Teşkilatı (DPT), 1996/21**

**Başlık:** Açıkta ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Yardımcı Araştırmacı

**1999 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 1999/5**

**Başlık:** Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Yardımcı Araştırmacı

**2007 TÜBİTAK- TOVAG, 107 O 664**

**Başlık:** Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Yardımcı Araştırmacı

**2008 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 2008/30**

**Başlık:** Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Yardımcı Araştırmacı

**2010 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, UAP (Z) 2010/16**

**Başlık:** Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Proje Yürütücüsü

**2011 AB Projesi, TR0703.01-02-005**

**Başlık:** European Union Civil Society Dialogue II: Fisheries and Agriculture Grant Scheme (CSD-II/FA). Better Training for Safer Food

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Proje Eğitim Koordinatörü

**Devam Eden Araştırma Projeleri:**

**2011 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, UAP (Z)-2011/65**

**Başlık:** Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi

**Görev:** Yardımcı araştırmacı

**2011 Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Projesi**

**Başlık:** Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Uludağ Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü, Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

**Görev:** Yardımcı araştırmacı

**2012 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu OUAP (Z)-2012/20**

**Başlık:** Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü,

**Görev:** Yardımcı araştırmacı

**2013 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu KUAP(Z)-2013/13**

**Başlık:** Doğal Bitki Ekstraktlarıyla Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek (Limonata) Üretimi Üzerine Bir Araştırma.

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Proje Yürütücüsü

**2014 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu KUAP(Z)-2014/10**

**Başlık:** Farklı Bitki Ekstraktları ile Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimine Araştırılması

**Çalışma grubu:** Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Görev:** Yardımcı araştırmacı

**İdari Görevler :**

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yönetim Kurulu Üyeliği: 20 Ekim 2010 - 10 Mayıs 2011

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Fakülte Kurulu Üyeliği: 19 Ekim 2010 - 10 Mayıs 2011

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yatay Geçiş Başvuru Değerlendirme Komisyonu Üyeliği: 03 Aralık 2010 - 24 Mayıs 2011

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Alt Yayın Komisyonu Üyeliği: 11 Kasım 2009 - Devam ediyor.

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Mezun Olacak Öğrenci Dosyaları İnceleme Komisyonu Üyeliği: 01 Kasım 2010 - Devam ediyor.

**Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:**

Türkiye Kalite Derneği Bursa Şubesi, Gıdada Kalite Uzmanlık Grubu Üyesi

**Ödüller:**

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:  
TAMER, C.E., B. KARAMAN, Ö. U. COPUR. 2006. A Traditional Turkish Beverage: Salep. FOOD REVIEWS INTERNATIONAL. Vol. 22:1. 43-50.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

OZER, M.H., B. AKBUDAK, V. UYLASER, E.TAMER. 2006. The Effect of Controlled Atmosphere Storage on Pickle Production from Pickling Cucumbers cv. 'Troy'. European Food Research and Technology. Vol. 222. No:1-2. 118-129.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

A Research on the Dessert Produced from Modified Atmosphere Packaged Pumpkins. 2009. JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, Cilt: 7, No: 2, 149-154.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

Antioxidant Capacity and Total Phenolics Changes of Minimally Processed Radish Stored in an Active Modified Atmosphere Under Refrigeration. 2010. ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, Cilt: 22, No: 10, 8131-8142.

Poster Birincilik Ödülü: Uludağ Üniversitesi Ar-Ge ve Bilgilendirme Günleri, 2012.

**Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler** (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2014-2015	Güz	GSD 4217 Reçel Marmelat Jele Teknolojisi	2	0	14
		GSD 4235 Meyve Suyu Üretim Tek	2	0	11
		GSD 3219 Sterilizasyon Teknikleri	2	0	65
		GMD 3227 Mesleki Uygulama-I	0	4	58
	Lisansüstü	GMB 5013 Endüstriyel Meyve Suyu İşleme Teknolojisi	2	2	2
		GMB 6009 Durultma ve Filtrasyon	3	0	1
		GMB 6023 İleri Gıda Biyokimyası	3	0	2
		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	2
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	2
		Doktora Uzmanlık Alan Dersi	4	0	1
		Doktora Tez Danışmanlığı	0	1	1
	Bahar	GMD 2204 Gıda Kimyası II	2	0	70
		GMD 3244 Mesleki Uygulama II	0	4	58
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	2	0	2
		GSD 4258 Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	3	0	16
		GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi	2	0	13
		GSD 3252 Mesleki İngilizce I	2	0	13

	<b>Lisansüstü</b>	GMB 5036 Gıdalarda Raf Ömrü	3	0	<b>1</b>
		GMB 5012 Endüstriyel Konserve Teknolojisi	2	2	<b>1</b>
		GMB 5013 Industrial Fruit Juice Production Technology	3	0	<b>1</b>
		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>2</b>
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	<b>2</b>
		Doktora Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>1</b>
		Doktora Tez Danışmanlığı	0	1	<b>1</b>
<b>2015-2016</b>	<b>Güz</b>	GSD 4217 Reçel- Marmelat Jele Tek.	2	0	<b>41</b>
		GSD 3219 Sterilizasyon Teknikleri	2	0	<b>50</b>
		GSD 4235 Meyve Suyu Üretim Teknolojisi	2	0	<b>14</b>
		GMD 3227 Mesleki Uygulama-I	0	4	<b>74</b>
	<b>Lisansüstü</b>	GMB 5013 Endüstriyel Meyve Suyu İşleme Teknolojisi	2	2	<b>5</b>
		GMB 6023 İleri Gıda Biyokimyası	3	0	<b>1</b>
		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>3</b>
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	<b>3</b>
		Doktora Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>1</b>
		Doktora Tez Danışmanlığı	0	1	<b>1</b>
	<b>Bahar</b>	GMD 2204 Gıda Kimyası-2	2	0	<b>94</b>
		GSD 4244 Gazlı İçecek Teknolojisi	2	0	<b>16</b>
		GSD 4258 Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	3	0	<b>20</b>
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	<b>5</b>
		GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi	2	0	<b>20</b>
		GMD 3244 Mesleki Uygulama II	0	4	<b>65</b>
	<b>Lisansüstü</b>	GMB 5036 Gıdalarda Raf Ömrü	3	0	<b>1</b>
		GMB 6014 İleri Gıda Kimyası	3	0	<b>1</b>
		GMB 5040 Gıdaların Modifiye Atmosferde Muhafazası	3	0	<b>6</b>
		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	<b>3</b>
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	<b>3</b>
Doktora Uzmanlık Alan Dersi		4	0	<b>1</b>	
Doktora Tez Danışmanlığı		0	1	<b>1</b>	

## ESERLER

### **A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**A1.** UYLAŞER, V., **C.E. TAMER**, Ö. U. ÇOPUR. 2005. A Research on the Production of Low Energy Boza: A Cereal Based Fermented Beverage. Agro Food Industry Hi-Tech. Vol:16. 41-44.

**A2.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, Ö. U. COPUR. 2006. A Traditional Turkish Beverage: Salep. Food Reviews International. Vol. 22:1. 43-50.

**A3.** OZER, M.H., B. AKBUDAK, V. UYLASER, **E.TAMER**. 2006. The Effect of Controlled Atmosphere Storage on Pickle Production from Pickling Cucumbers cv. 'Troy'. European Food Research and Technology. Vol. 222. No:1-2. 118-129.

**A4.** **TAMER, C.E.** , A. KUMRAL, M. AŞAN, İ. ŞAHİN. 2007. Chemical Composition of Traditional Tarhana Having Different Formulations. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 31, No. 1. 116-126.

**A5.** UYLAŞER, V., **C.E. TAMER**, B. İNCEDAYI, H. VURAL, Ö.U. ÇOPUR. 2008. The Quantitative Analysis of Some Quality Criteria of Gemlik Variety Olives. Journal of Food, Agriculture & Environment. Vol. 6 (3&4). 26-30.

**A6.** UYLAŞER V., B. İNCEDAYI, **C.E. TAMER**, N. YILMAZ, Ö.U. ÇOPUR. 2009. Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives. Asian Journal of Chemistry. Vol. 21. No. 4. 2861-2868.

**A7.** **TAMER, C.E.**, V. UYLASER, B. İNCEDAYI, H. VURAL, Ö.U. ÇOPUR. 2009. Hedonic Price Model of Table Olive in Turkish Markets: A Case Study of Bursa Province. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca 37 (1): 219-223.

**A8.** İNCEDAYI, B., **C.E. TAMER**, S. PARSEKER YÖNEL, Ö.U. ÇOPUR. 2009. A Research on the Dessert Produced from Modified Atmosphere Packaged Pumpkins. Journal of Food, Agriculture & Environment Vol.7 (2): 149-154.

**A9.** **TAMER, C.E.**, B. İNCEDAYI, S. PARSEKER YÖNEL, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Evaluation of Some Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 38 (1): 76-80.

**A10.** İNCEDAYI, B., **C.E. TAMER**, S. PARSEKER YÖNEL, Ö.U. ÇOPUR, 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. No:10. 8131 - 8142

**A11.** İNCEDAYI, B., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., 2010. A Research on the Composition of Pomegranate Molasses. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2010, Vol. 24, No. 2, 37-47

**A12.** **TAMER, C.E.** A Research on Raspberry and Blackberry Marmalades Produced from Different Cultivars.2011. Journal of Food Processing and Preservation. doi:10.1111/j.1745-4549.2011.00573.x

**A13.** **TAMER, C.E.**, Ö.U. ÇOPUR, B., İNCEDAYI, H. VURAL. 2012. Evaluation of Some Quality Parameters of Minimally Processed Celery by Quantitative Analysis. Journal of Food Processing and Preservation. doi:10.1111/j.1745-4549.2012.00687.x

**A14. TAMER, C.E.** 2012. Quality evaluation of canned cauliflower pickles prepared with different ingredients. African Journal of Agricultural Research. Vol. 7(10), 1550-1555.

**A15. ÇURKAN, A., TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U.,** 2012. Dondurulmuş Meyve - Sebze İhracatının Analizi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012, Cilt 26, Sayı 1, 73-82. and Preservation. DOI: 10.1111/j.1745-4549.2012.00687.x, in press.

**A16. TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., YILDIZ, B., ÇOPUR, Ö.U.,** 2012. The use of vacuum impregnation for debittering green olives. Food Bioprocess Technol. DOI: 10.1007/s11947-012-0971-x, in press.

**A17. SUNA, S., TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., TURAN, M. E.** 2013. Determination of antioxidant activity, total phenolics and mineral contents of some functional vegetable juice, JFAE, Vol 11 (2) (in press).

**A18. 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, DOI: 10.1111/j.1745-4549.2012.00687.x, in press.

**A19. 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.

**A20. TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., YILDIZ, B., ÇOPUR, Ö.U.,** 2012. 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, in press.

**A21. SUNA S., TAMER C.E., İNCEDAYI B., OZCAN SINIR G., ÇOPUR Ö. U.** "Impact of Drying Methods on Physicochemical and Sensory Properties of Apricot Pestil". Indian Journal of Traditional Knowledge. 13: 47-55 (2014).

**A22. OZCAN SINIR, G., SUNA, S., TAMER, C.E.** "Rapid Monitoring Of Volatile Organic Compounds: Selected Ion Flow Tube Mass Spectrometry (SIFT-MS)". Bulgarian Chemical Communications, 46(B): 103-107 (2014).

**A23. SUNA, S. TAMER, C.E., SAYIN, L.** 2014. Impact of innovative technologies on fruit and vegetable quality, Bulgarian Chemical Communications, Volume 46, Special issue B, 131-136.

## **B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :**

**B1. TAMER, C.E., Ö.U. ÇOPUR.** 2009. Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables. 6th International Postharvest Symposium. 8-12 Nisan 2009, Antalya. (poster bildiri).

**B2. TAMER, C.E., Ö.U. ÇOPUR.** 2009. Chitosan: An Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables. 6th International Postharvest Symposium. 8-12 Nisan 2009, Antalya. (Poster Bildiri).

**B3. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, A. ŞENKOYUNCU, Ö.U. ÇOPUR.** 2010. Farklı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Hardaliye Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. 1st

International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 15-17 April 2010. (Poster Bildiri).

**B4. TAMER, C.E.,** B. İNCEDAYI, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Farklı Yörelere Temin Edilen Kestanelerin Kestane Şekeri Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi. 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 15-17 April 2010. (Sözlü Bildiri).

**B5. B. YILDIZ, C.E. TAMER,** Ö.U. ÇOPUR. 2011. Physicochemical Properties of Pomegranate Pestil (Fruit Leather). Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 15. (Sözlü Bildiri)

**B6. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER,** Ö.U. ÇOPUR. 2011. Effects of Different Peeling Methods on Quality Of Canned Peppers. Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 49-50. (Poster Bildiri).

**B7. TAMER, C.E.,** A. ŞENKOYUNCU, B. İNCEDAYI, Ö.U.ÇOPUR. Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production. Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 101. (Poster Bildiri).

**B8. SUNA S., A. ÖZTÜRK, C.E. TAMER,** Ö.U. ÇOPUR. 2011. Effects of Different Drying Processes and Pretreatments on Quality Properties and Nutrients of Lentinus Edodes (Shiitake) Mushroom. Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 120. (Poster Bildiri).

**B9. TAMER, C.E.,** B. İNCEDAYI, Ö.U. ÇOPUR. 2011. Phytochemicals of Artichoke (*Cynara scolymus* L.) and its Effects on Health. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 October 2011. İstanbul. 147. (Poster Bildiri).

**B10. B. İNCEDAYI, C.E. TAMER,** Ö.U. ÇOPUR. 2011. Effects of Processing Methods on Biophenolic Components of Table Olives (*Olea europaea*). 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 October 2011. İstanbul. 149. (Poster Bildiri).

**B11. SİNİR, G.Ö. C.E. TAMER,** S. SUNA. 2011. Sugar Free Sweeteners: Sugar Alcohols. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 October 2011. İstanbul. 186. (Poster Bildiri).

**B12. İNCEDAYI, B., TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U., 2012. The Main Difficulties Encountered for Candied Chestnut Production. Fifth International Chestnut Symposium September 4-8, 2012, National Conservation Training Center Shepherdstown, WV (USA).

**B13. 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.

**B14. SUNA, S., İNCEDAYI, B., TAMER, C.E.,** ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U. 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 (2013) (sözlü bildiri).

**B15.** 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 (2013) (poster bildiri).

**B16.** **TAMER, C.E.**, ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U. A Traditional Beverage; The Ottoman Sherbet. "2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". p. 542 (2013) (poster bildiri).

**B17.** ÖZCAN SİNİR, G., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U. Kuymak (Mıhlama). "2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". p. 541 (2013) (poster bildiri).

**B18.** 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

**B19.** ÖZCAN SİNİR G., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. Bioavailability of Trace Minerals. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa (2014) (poster bildiri).

**B20.** ÖZCAN SİNİR G., **TAMER C.E.**, İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö.U. Nanotechnology and Ethics in Food Science. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa (2014) (poster bildiri).

**B21.** SAYIN L, **TAMER C.E.**, 2014. Pulsed Electric Field Applications. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa.

**B22.** SUNA S., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2014. Practises of Food Enrichment. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa.

**B23.** ER H., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2014. Dietary and Functional Properties of Chestnut (Castanea Sativa Mill.). Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa.

**B24.** **TAMER C.E.**, SAYIN L., ÇOPUR Ö.U. 2014. Application of Ozone for Waste Treatment in Food Technology. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa.

### **C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :**

**C1.** ÇOPUR Ö.U., **TAMER C.E.** 2014. Fruit Processing. In: Food Processing: Strategies for Quality Assessment.( Ed by. Malik, A., Erginkaya Z., Ahmad, S., Erten H). Springer. New York 2:9 510.

**C2.** **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2014. Development of Value-added Products from Food Wastes. In: Food Processing: Strategies for Quality Assessment. (Ed. by. Malik, A., Erginkaya Z., Ahmad, S., Erten H). Springer. New York. 453.

**C3.** **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2016. "Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles". In: Nanotechnology in Food Industry (Multi-Volume Set) (Ed. by. Alexandru Mihai Grumezescu), Elsevier, Philadelphia.

#### **D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**D1.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 1998. Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları. Dünya Gıda. (26): 40-44.

**D2.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 1998. Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem: Ohmik Isıtma. Dünya Gıda. (37): 42-45.

**D3.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 2000. Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi. Dünya Gıda. (59): 86-91.

**D4.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 2000. Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi. Dünya Gıda. (50): 46-53.

**D5.** ÇOPUR, Ö.U., D. GÖÇMEN, **C.E. TAMER**, O. GÜRBÜZ. 2001. Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. Gıda 26(5): 339-346.

**D6.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, Ö.U. ÇOPUR. 2003. Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu. Dünya Gıda. Yıl 8. Sayı 2003-6, 69-72.

**D7.** **TAMER, C.E.**, Ö.U., ÇOPUR. 2003. Boza ve Yeni Yaklaşımlar. Dünya Gıda. 2003-4. 61-62.

**D8.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 2003. Modern Bir Catering Sistemi: Cook - Chill. Gıda 28 (2):159-167.

**D9.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, 2005. Bal, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. Dünya Gıda. Sayı: 2005-2, 52-53.

**D10.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, 2005. Çay ve Meyve Suyunun Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda. Sayı: 2005-2, 72-74.

**D11.** KARAMAN, B., N. YILMAZ., **C.E. TAMER**, V. UYLAŞER, Ö.U. ÇOPUR, 2005. Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri Üzerine Bir Araştırma. Hasad Gıda. 8:71-73.

**D12.** **TAMER, C.E.**, N. AYDOĞAN, B. KARAMAN, 2005. Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri. Dünya Gıda. Sayı: 2005-8, 71-73.

**D13.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, 2006. Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi. Gıda.31(2): 101-106.

**D14.** **TAMER C.E.**, B. KARAMAN, 2006. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda. Sayı 2006-4, Yıl 31.195-199.

**D15.** **TAMER, C.E.**, 2006. Kültür Mantarı, Bileşimi, Besleyici Değeri ve Değerlendirme Olanakları. Hasad Gıda. Yıl: 22 Sayı:254, 46-52.

**D16.** **TAMER, C.E.**, 2006. Tahıl Bazlı Bazı Fermente Gıdaların Besleyici Değerleri ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Hasad Gıda. Yıl: 22 Sayı:254, 40-45.

**D17.** **TAMER, C.E.**, Y. ŞAHAN, Ö.U. ÇOPUR, 2006. Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri I. Dünya Gıda. 2006 (7), Yıl 11.81-84.

**D18. TAMER, C.E., Y. ŞAHAN, Ö.U. ÇOPUR, 2006.** Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II. Dünya Gıda. 2006 (8), Yıl: 11.92-93.

**D19. TAMER, C.E., Y. ŞAHAN, Ö.U. ÇOPUR, 2006.** Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III. Dünya Gıda. 2006 (9), Yıl 11. 88-90

**D20. TAMER, C.E.** 2006. Nar: Bileşimi ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi.Yıl:5. Sayı 9. 48-54.

**D21. TAMER, C.E., B. KARAMAN, N. YILMAZ, 2007.** Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi. Hasad Gıda. 22 (262), 44- 47.

**D22. CANBOLAT, O, E. TAMER, E. ACIKGOZ.** 2007. Chemical Composition, Metabolizable Energy and Digestibility in Pea Seeds of Differing Testa and Flower Colors. Journal of Biological & Environmental Sciences. Vol. 1, No.2.59-65.

**D23. İNCEDAYI, B. C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR.**2010. A Research on the Composition of Pomegranate Molasses. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi,. Cilt: 24, Sayı: 2. 37-47.

**D24. SAYIN, L., TAMER, C.E., 2014.** Yüksek Hidrostatik Basınç ve Ultrasonun Gıda Koruma Yöntemi Olarak Kullanımı U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ 28:83-93.

**D25. PEKER, B., B., SUNA, S., TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U.** 2014, The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate (PGPR) on Quality of Milk, Bitter and White Chocolates, Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, 27, 2, 55-69.

**D26. İNCEDAYI KARAMAN B., TAMER C.E., SUNA YONAK S., ÇOPUR Ö.U.,** Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. 29-42 28.

**D27. KARAKILIÇ M SUNA YONAK S., TAMER C.E., ÇOPUR Ö.U.** 2014. Gıda Alerjisi Reaksiyonları U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. 73-82 28.

#### **E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:**

**E1. ÇOPUR, Ö.U., C.E. TAMER.** 1996. Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem: Sous Vide. 1. Levazım Sempozyumu, 13-14 Kasım 1996. Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, Küçükyalı, İstanbul, 10s. (Sözlü Bildiri).

**E2. TÜRK BEN, C., Ö.U. ÇOPUR, C.E. TAMER, Y. ŞENEL.** 1999. Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu (Rosa spp.) Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi. 14-17 Eylül 1999. Ankara, 809-814. (Poster Bildiri).

**E3. CESUR, S., H. BALIKÇILAR, Ö.U. ÇOPUR, C.E. TAMER.** 1999. Mutfak Ekipmanlarındaki Son Yenilikler ve Standartlar. 2000'li Yıllarda TSK'nde Beslenme Kontrol Sistemleri Sempozyumu, 16-17 Kasım 1999. T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı. Küçükyalı, İstanbul, 55-62. (Sözlü Bildiri).

**E4. ÇOPUR, Ö.U., C.E. TAMER.** Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar. 1999. 2000' li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir. 66. (Poster Bildiri).

**E5. ÇOPUR, Ö.U., C.E. TAMER.** Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı. 1999. 2000' li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir.62. (Poster Bildiri).

**E6. TAMER C.E., B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, Ö. U. ÇOPUR.** 2004. Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 93-97. (Sözlü Bildiri).

**E7. TAMER C.E., B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, Ö. U. ÇOPUR.** 2004. Geleneksel Bir İçeceğimiz; Salep. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 100-103. (Poster Bildiri).

**E8. TAMER, C.E., B. KARAMAN, N. AYDOĞAN.** 2004. Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004. Bursa. 57. (Poster Bildiri).

**E9. TAMER, C.E., Ö.U. ÇOPUR.** 2004. Geleneksel Bir İçeceğimiz; Boza. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 85-89. (Poster Bildiri).

**E10. TAMER, C.E., Ö. YENİPAZARLI, Ö.U. ÇOPUR.** 2004. Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Belirleyen Faktörler. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004, Bursa. 99. (Poster Bildiri).

**E11. TAMER C.E., N. AYDOĞAN, Ö.U. ÇOPUR.** 2004. Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004, Bursa. 30. (Poster Bildiri).

**E12. KARAMAN, B., C.E. TAMER, N. AYDOĞAN, Ö.U. ÇOPUR.** 2004. Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 67-71. (Poster Bildiri).

**E13. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR.** 2008. Nar Eksisinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs 2008. Erzurum. 61. (Sözlü Bildiri).

**E14. PALA, C., C.E. TAMER, B. İNCEDAYI, Ö.U. ÇOPUR.** 2008. Food Nanotechnology. 4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı. 9-13 Haziran 2008, İstanbul, s. 320. (Poster Bildiri).

**E15. TAMER, C.E., B. İNCEDAYI, A. ÖZTÜRK, Ö.U. ÇOPUR.** 2008. Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, s. 461. (Poster Bildiri).

**E16. ÖZTÜRK A., C.E. TAMER, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR.** 2008, Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü.7. Sebze Tarımı Sempozyumu. 26-29 Ağustos 2008, Yalova. Bildiriler Kitabı. 353-357. (Poster Bildiri).

**E17. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR,** 2008. Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim 2008 - Akdeniz Üniversitesi, Antalya, s. 398. (Poster Bildiri).

**E18. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, İNCEDAYI, A., Ö.U. ÇOPUR,** 2010. Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu.3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. Konuşma ve Bildiri Özetleri Kitabı, 127-134. (Poster Bildiri).

**E19. TAMER, C.E.,** B. İNCEDAYI, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu.3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. Konuşma ve Bildiri Özetleri Kitabı, 121-126. (Poster Bildiri).

**E20. Ö.U.ÇOPUR, TAMER, C.E.,** A. ŞENKOYUNCU. 2010. Gıdada Suyun Önemi. 2. Bursa Su Sempozyumu. 22-24 Mart 2010, Bursa. Program ve Bildiri Kitabı. 98-108. (Sözlü Bildiri).

**E21. TAMER, C.E,** S., SUNA, Ö.U. ÇOPUR.2011. Bursa'da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği. TMMOB. 3. Bursa Kent Sempozyumu. 29-30 Nisan 2011. Bildiriler Kitabı. 96-104. (Sözlü Bildiri).

**E22. 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.

**E23. TAMER, C.E.,** YILDIZ, G., UYLAŞER, V., ÇOPUR, Ö.U. 2012. Çikolata Kaplı Kestane Şekerlemelerinin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya.

**E24. 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.

**E25. OZCAN SINIR, G.,** SUNA, S., **TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U. Vakum Altında Kurutmanın Dilimlenmiş Ayvanın Renk ve C Vitamini İçeriğine Etkisi. Pamukkale Gıda Sempozyumu III, 13-15 Mayıs, Denizli (2015).

**E26. OZCAN SINIR, G.,** SUNA, S., **TAMER, C.E.** Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri. Pamukkale Gıda Sempozyumu III, 13-15 Mayıs, Denizli (2015).

#### **F. Diğer yayınlar :**

**F1. TAMER, C.E.,** B. KARAMAN, Ö.U. ÇOPUR, 2004. Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama. Türktarım, Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi. Kasım-Aralık 2004, Sayı 160. 28-31.

**F2. YEKELER, F.Z., TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U., 2012. Kurutulmuş Biber ve Biber Salçası Üretimi. Tarım Türk, Türkiye'nin Bitkisel Üretim ve Hayvancılık Dergisi. Kasım-Aralık 2012, Sayı 38. 48-50.