

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : OZAN GÜRBÜZ
Doğum Tarihi : 27 EKİM 1967
Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	Uludağ Üniversitesi	1989
Y. Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi A.B.D.	Uludağ Üniversitesi	1991
Doktora	Gıda Mühendisliği Bölümü A.B.D.	Uludağ Üniversitesi	1998

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

Bursa Bölgesinde Yetiştirilen 10 Çeşit Hıyardan Starter Kültür Katılarak Üretilen Turşular Üzerine Araştırma. 1991 (Prof. Dr. Oğuz Kılıç).

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

Bazı Meyvelerden Üretilen ve Eskitilmeyen Damıtık Alkollü İçkilerin Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar. 1998 (Prof. Dr. Oğuz Kılıç).

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araş. Gör.	Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	1993-1998
Dr. Araş. Gör.	Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	1998-2002
Yrd. Doç. Dr.	Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2002-2011
Doç. Dr.	Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2011- ...
Ziyaretçi Bilimadamı	University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences CREC, Lake Alfred, USA	2004-2006
Ziyaretçi Öğretim Üyesi	Erasmus- Faculty of Food Tech. and Nutrition, Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki, Greece	Nisan-2008
Ziyaretçi Bilimadamı	University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences CREC, Lake Alfred, USA	2008-2009
Ziyaretçi Bilimadamı	University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences CREC, Lake Alfred, USA	10/11-2011
Ziyaretçi Bilimadamı	University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences CREC, Lake Alfred, USA	08/09-2012

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Begenirbaş, A., Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Hindiba (*Cichorium spp.*) Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin, Antioksidan Kapasitelerinin ve Antioksidan Bileşenlerin Biyoelavirirliiliğinin Araştırılması, **2016.**

Tuğba YILDIZ., (Ders Aşamasında), **2015-...**

Abdullah Hakizikima., (Ders Aşamasında), **2015-...**

Şen, C., (Ders Aşamasında), **2015-...**

Ayaz, P., (Ders Aşamasında), **2014-...**

Karataş, A. B., Ülkemizde Yetişen Yaban Mersini Çeşitlerinin Uçucu Bileşen Profillerinin Araştırılması, **2013-...**

Özbey, H., "Türkiye'de Satışa Sunulan Ticari Kırmızı Toz Biber ve Pul Biberlerdeki Aflatoksin Kontaminasyonunun Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, **2009-....**

Faikoğlu, F., "Tekirdağ, Mürefte Bölgesinden Temin Edilen, Farklı Üzüm Çeşitleri Kullanılarak Üretilen Hardalilerin Kalitesinin ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması", **2014.**

Yıldız, S., "Ülkemizde Doğal Olarak Yetişen ve Kültüre Alınan *Vaccinum spp.* Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin ve Antioksidan Kapasitelerinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, **2012.**

Çalışkan, A., "Malolaktik Asit Fermentasyonunun Elma Şarabının (*Apple Cider*) Organik Asit İçeriği Üzerine Etkisinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, **2010.**

Tosun, İ., "Farklı Starter Kültür Kombinasyonlarının Beyaz Peynirin Aroma Bileşimine Etkisi", Uludağ Üniversitesi, **2009.**

Bozkurt, O., "Farklı Üretim Tekniklerinin Tarhananın Organik Asit içeriğine Etkisi" Uludağ Üniversitesi, **2006.**

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları:

Dağdelen, A.F., "Silikon ve Plastik Esaslı Mutfak Gereçlerinden Gıdaya Geçen Toplam Kalıntı ve Metal Konsantrasyonlarının Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, **2016.**

Demir, C., "Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytin Üretiminde Doğallığın Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, **2013-....**

Manav, H.M., "Gemlik Tipi Sofralık Siyah Zeytinlerin Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi", Uludağ Üniversitesi, **2013-....**

İstek, N., "Yaban Mersini Meyvesinin Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulanan Fazla Kilolu Bireylerde Kilo Yönetimi Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, **2010-....**

Tosun, İ., "Farklı Üretim Formülasyonları ve Depolama Sürelerinin Blok Tip Eritme Peynirlerinin Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri", Uludağ Üniversitesi, **2009-....**

Projelerde Yaptığı Görevler:

Yabancı Kurum, Kuruluş ve Üniversitelerin Desteklediği Projeler

- 1.** Gas Chromatographic-Olfactometric Characterization of Aroma Active Compounds in Sun Dried and Vacuum Dried Tarhana. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, **2004, Yardımcı Araştırmacı.**
- 2.** Examination of Citrus Flavor Procedures to Quantify Sulfur Compounds in Grapefruit Juice that can be performed in a Routine Way. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, Temmuz **2004, Yardımcı Araştırmacı.**
- 3.** Comparison of Volatile Profiles of Muscadine Wines Produced Using Pre-Treatment with Pectinase and Traditional Methods, Temmuz **2005, Proje Yürütücüsü.**
- 4.** Comparison of Volatile Aroma Compounds in Merlot and Cabernet Wines Using GC-O and GC-MS. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, Ocak **2005, Yardımcı Araştırmacı.**
- 5.** The Mechanism Whereby Major Grapefruit Sulfur Aroma Impact Compounds are formed during Thermal Processing and Storage and the Changes in Sulfur Headspace Volatiles in Citrus Juice under Aerobic and Anaerobic Conditions. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, Temmuz **2008, Yardımcı Araştırmacı.**
- 6.** Identifying the Sulfur and Aroma Impact Compounds in Grapes and Wine Grown in Florida. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, Ekim 17-Kasım 17 **2011, Proje Yürütücüsü.**
- 7.** Identifying the Flavor and Aroma Volatiles in Blueberry. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, 31 Temmuz-31 Ağustos **2012, Proje Yürütücüsü.**

Tamamlanan Ulusal Projeler

- 1.** Taze ve Dondurulmuş Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi, **U.Ü.Bilimsel Araştırma Projeleri, 1999, Proje No: Z-93/48, Yardımcı Araştırmacı.**

2. Salamura Siyah Zeytin Üzerinde Rastlanan Küfler ve Zeytinlerimizde Aflatoksin Risklerinin Araştırılması, **U.Ü.Bilimsel Araştırma Projeleri, 1999** Proje No: **Z-95/18, Yardımcı Araştırmacı.**
3. Açıkta ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri, **DPT Projesi, 2000**, Proje No: **Z-96/21, Yardımcı Araştırmacı.**
4. Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması **TÜBİTAK, 2001 TBGAG (TARP)-2333, Yardımcı Araştırmacı.**
5. Şaraba İşlemeye Uygun Yerli ve Yabancı Bazı Üzüm Çeşitleri ve Şaraplarının Resveratrol ve Fenolik Antioksidan İçeriklerinin Araştırılması, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: Z-2002/12, 2006, Proje Yürütücüsü.**
6. Ekmek Üretiminde Laktik Starter Uygulamasının Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Araştırmalar, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: Z-2003/2, 2007** ve **TÜBİTAK, Proje No: TOVAG 1050004, 2006, Yardımcı Araştırmacı.**
7. Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik İnhibitör Etkilerinin Araştırılması, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2007**, Proje No: **Z-2002/19, Yardımcı Araştırmacı.**
8. Taze Gıda Meslek Alanında Gerekli Kalite ve Hijyen Koşullarının **Migros Ticaret A.Ş** Kapsamında Araştırılması, Alanda Çalışanların Gereksinim Duydukları Bilgi ve Becerilerin Aktarılacağı Eğitim Programlarının Geliştirilmesi ve Eğitimin Verilmesi. **USİGEM, 2011-2012 Yardımcı Araştırmacı.**
9. Ülkemizde Doğal Olarak Yetişen ve Kültüre Alınan Yaban Mersini (*Vaccinium spp.*) Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin ve Antioksidan Kapasitelerinin Araştırılması, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: HDP(Z)-2012/16, Proje Yürütücüsü.**
10. Farklı Molekül Ağırlığına Sahip Polietilen Glikol Polimerlerinin Mikrobiyolojik ve Dermatolojik Etkilerinin Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No:HDP(MPMYO)-2012/43, Yardımcı Araştırmacı.**
- 11.Yaban Mersini (*Vaccinium spp.*) Meyvesi ve Yapraklarının Fenolik Bileşikler ve Antioksidan Özellikleri Açısından Bitki Çayı Üretiminde Kullanılabilir Olanığının Araştırılması. **Balıkesir Üniversitesi, Bilimsel Araştırma projeleri, Proje No: 2014/117, Yardımcı Araştırmacı.**
- 12.Plastik ve Silikon Mutfak Gereçlerinden Gıdaya Geçen Kalıntı Seviyelerinin Araştırılması, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, **Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Proje No: TAGEM/HSGYAD-14/A05/P01/47, 2014-2016, Yardımcı Araştırmacı.**

Devam Eden Projeler

1. Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezinin Altyapısının Oluşturulması, **Uludağ Üniversitesi, Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Projesi, 2011, Yardımcı Araştırmacı.**

2. Gıda ve İçecek Sanayinde Kullanılan Meyan Kökü, Hardal, Defne ve Salebin Flavor Bileşiklerinin Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: **BUAP(Z)-2013/2, 2013, Proje Yürütücüsü.**
3. Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Hindiba (*Chicorium spp.*) Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin, Antioksidan Kapasitelerinin ve Antioksidan Bileşenlerin Biyoalınabilirliğinin Araştırılması, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: **KUAP(Z)-2013/45, 2013, Yardımcı Araştırmacı.**
4. Polietilen Glikol Polimerlerinin Karakterizasyonu, Mikrobiyolojik ve Dermatolojik Etkilerinin Araştırılması, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: **KUAP(Z)-2013/16, 2013, Proje Yürütücüsü.**
5. Orhangazi Bölgesinde Tarımsal Soğutma Maliyetlerinin Düşürülmesi Amacı ile Resorbsiyonlu Soğutma Teknolojisinin Kullanımının Araştırılması, **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri**, Proje No: **OUAP-OGMYO 2013/42, 2013, Yardımcı Araştırmacı.**

İdari Görevler :

1. Renewable & Clean Energy Workshop, Düzenleme Komitesi Üyesi, Ulutek Conference Hall, Bursa, Turkey, July 2, **2014.**
2. Uludağ Üniversitesi, Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezinin Altyapısının Oluşturulması, Devlet Planlama Teşkilatı Projesi, Komisyon Üyesi **(2011-....)**
3. Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MÜDEK) Komisyon Üyesi **(2011-....)**
4. Bölüm Başkanı, Uludağ Üniversitesi Harmanlık Meslek Yüksekokulu Teknik Programlar Bölümü **(2009-2014)**
5. Staj Sorumlusu, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü **(2007-....)**
6. Komisyon Üyesi, Uludağ Üniversitesi Yemek Hizmeti Kontrol Teşkilatı Komisyonu ve Muayene Komisyonu **(2006-....)**
7. Komisyon Üyesi, Uludağ Üniversitesi Kafeterya Denetleme Komisyonu **(2006-2011)**
8. Bilgi İşlem Teknolojileri Koordinatörü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, **(2006-....)**
9. Akreditasyon Komitesi Üyesi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü (ABET, Inc. Accreditation of Engineering Programs, University of Massachusetts, USA) **(2003-....)**
10. Fermente Ürünler Koordinatörü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda İşletmesi **(2002-....)**
11. Sosyal Komite ve Basın Komitesi Üyesi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi **(2002-2007)**
12. Muayene ve Satın Alma Komisyonu Üyesi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, **(2002-2007).**
13. Organizasyon Komitesi Üyesi, Türkiye 8. Gıda Kongresi, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü, 26-28 Mayıs **2004.**

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :

1. IFT- Institute of Food Technologists, USA (2004-....).
2. ACS- American Chemical Society, USA (2004-....).
3. Biyoteknoloji Derneği-Hacettepe Üniversitesi, Ankara, Türkiye (2002-....).

Ödüller :

Uludağ Üniversitesi, "2014 Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni", Patent Kategorisi, **21 Ekim 2014.**

Uludağ Üniversitesi TTO ve Ulutek "Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri", Proje Pazarı ve Patent Sergisi, Proje 1. liği Ödülü, 12-14 Mart **2014.**

Uludağ Üniversitesi TTO ve Ulutek "Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri", Proje Pazarı ve Patent Sergisi, Jüri Özel Ödülü, **2013.**

Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster 2. liği Ödülü, **2012.**

Uludağ Üniversitesi, 2012 Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni, "Patent Kategorisi" Fen Bilimleri Alanında, Patent Ödülü, **2012.**

Uludağ Üniversitesi, 2012 Akademik ve İdari Personel Ödül Töreni, "Yıllık Yayın ve Sanatsal Performans Kategorisi", Fen Bilimleri Alanında En Çok Yayın Yapan Bölüm Ödülü", Gıda Mühendisliği Bölümü, **2012.**

Patent:

Akca, C., Cavas, T., **Gurbuz, O.**, Pehlivan, E., Turan, H., Çam Reçinesindeki Kolofan Maddesinin A549 (akciğer kanseri) ve BEAS-2B (Sağlıklı akciğer) Hücre Hatları Üzerine Anti-proliferatif ve Anti-kanser Aktivitesinin XTT, WST-1 ve Comet Yöntemleriyle Araştırılması,(**2015**). **Basvuru Tarihi: 20.03.2015 Evrak No: 2015-GE-100415 Dosya No: 2015/03361**

Gürbüz, O., Şahan, Y., Goncagül, G., Kara, A. Polyethylene Glycol Lactid Coating on Fresh Egg. US PAT. APPL. 18PP. U.S. CI. 426/89, INT. CI. A23B 5/06 (2013.01), US 2013/0183408 A1 (**2013**).

Goncagül, G., **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Kara, A. Polyethylene Glycol Coating of Fresh Eggs. TURK. PAT. APPL. 8PP. CODEN: TRXXB5 TR 2009 002991 B 20100721 CAN 154:309357 AN 2011:341719 CAPLUS, (**2011**).

ULUTEK AR-GE Şirketi:

Goya Ar-Ge, Danışmanlık, Gıda, Veteriner, Bilişim Hizmetleri, Eğitim, Tasarım San. ve Tic. Ltd. Şti., Uludağ Teknoloji Geliştirme Bölgesi, **2012** Bursa.

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

Son iki yılda verdiği ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler :

2015-2016	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	Öğrenci Sayısı
------------------	--------------	-------------------	-----------------------	-----------------------

			Teorik	Uyg	
Güz		GMB 5033 Malt ve Bira Teknolojisi	2	2	2
		GMB 5031 Gıda Sanayinde Enzim Kullanımı	2	2	2
		GMB 6017 Aroma Aktif Gıda Bileşenleri	2	2	4
		GMB 6019 Gıda Kaynaklı Sülfür Bileşenleri	2	2	1
Bahar		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	3	0	1
		Y. L. Tez Danışmanlığı	0	1	1
		GMB6026 Flavor ve Fenol Bileşikleri Teknolojisi	2	2	5
		GMB5030- Gıda Aroma Maddeleri ve Aroma Kimyası	2	2	3
		GSD4222 Alkollü İçkiler Teknolojisi	2	2	25
		GMD4242- Gıda Mühendisliği Tasarımı	2	0	63
		GSD3234-Gıdaların Soğutulmuş ve Dondurularak Muhafazası	2	0	25
		GMD3220- Proses Kontrol	2	0	20
		GMD4210- Bitirme Çalışması	0	2	8

	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci sayısı
			Teorik	Uyg	
2014-2015	Güz	GMB5033- Malt ve Bira Teknolojisi	2	2	1
		GMB5029- Endüstriyel Meyve Şarapları Teknolojisi	2	2	2
		GMB5029- Industrial Fruit Wine Technology	2	2	2
		GMB5035- Process Design and Evaluation	3	0	2
		GMB6017- Aroma Aktif Gıda Bileşenleri	2	2	2
		GMB6019- Gıda Kaynaklı Sülfür Bileşenleri	2	2	2
		GMB5031- Gıda Sanayinde Enzim Kullanımı	2	2	2
	Bahar	Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	3	0	1
		Y. L. Tez Danışmanlığı	0	1	1
		GMB6026 Flavor ve Fenol Bileşikleri Teknolojisi	2	2	5
		GMB5030- Gıda Aroma Maddeleri ve Aroma Kimyası	2	2	3
		GSD4222 Alkollü İçkiler Teknolojisi	2	2	25
		GMD4242- Gıda Mühendisliği Tasarımı	2	0	63
		GSD3234-Gıdaların Soğutulmuş ve Dondurularak Muhafazası	2	0	25
		GMD3220- Proses Kontrol	2	0	20
GMD4210- Bitirme Çalışması	0	2	8		

ESERLER

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

A1. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., "The Monitoring, via an In-Vitro Digestion System, of The Bioactive Content of Vegetable Juice Fermented with *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces boulardii*" **Journal of Food Processing and Preservation**, March (.), ...-... ISSN 1745-4530, **2016. (printing)**

A2. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Herken, E.N., Yurdunuseven, A., The Impact of Drying Techniques on the Characterization of Oat Flour Tarhana, **Food Chem.**, 194, 587-594, ISSN 0308-8146, **2016.**

A3. Kurtulmuş, F., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., Discriminating Drying Method of Tarhana Using Computer Vision, **Journal of Food Process Engineering**, 37, 362-374 ISSN 1745-4530, **2014**.

A4. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, A., Yıldız, S. Effect Of Pre-Treatments On Microbial Growth And Sensory Properties Of Dry-Salted Olives, **Journal Of Food Protection**, Vol. 77, No. 9, Pages 1527–1537, DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-14-036, **2014**.

A5. **Gurbuz, O.**, Rouseff, J., Talcott, S.T., Rouseff, R., Identification of Muscadine Wine Sulfur Volatiles: Pectinase versus Skin-Contact Maceration. **J. Agric. Food Chem.**, DOI: 10.1021/jf304074m, 61(3), 532–539, **2013**.

A6. Goncagül, G., Şahan, Y., **Gurbuz, O.**, Kara, A. Effect of Polyethylene Glycol Coating on Salmonella Enteritidis in Artificially Contaminated Eggs, **CyTA-Journal of Food** 1-7, DOI: 10.1080/19476337.2011.653692, **2012**.

A7. Lagouri, V., Güldaş, M., **Gurbuz, O.** In-vitro Antioxidant/free Radical Scavenging and Antibacterial Properties of Endemic Oregano and Thyme Extracts from Greece. **Food Science and Biotechnology**, 20:6 (1487-1493), DOI: 10.1007/s10068-011-0206-3, **2011**.

A8. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, A., Sahan, Y., Özbey, H. Effect of MAP and Vacuum Sealing on Sensory Qualities of Dry-Salted Olive, **Food Science and Biotechnology**, 20 (5): 1307-1313, **2011**.

A9. **Gurbuz, O.** Determination of Trans-1,3 Pentadiene in Foods Due to the Presence of Sorbic Acid Using SPME-GC-MS, **Instrumentation Science & Technology**, 39:1–15, Taylor & Francis Group, LLC., ISSN: 1073-9149 PRINT/1525-6030 ONLINE, DOI: 10.1080/10739149.2011.601386, **2011**.

A10. **Gürbüz, O.**, Göçmen, D., Özmen, N., and Dağdelen, F. Effects of Yeast, Fermentation Time, and Preservation Methods on Tarhana, **Preparative Biochemistry & Biotechnology**, 40 (4): 263-275, Taylor & Francis Group, LLC.ISSN: 1082-6068 PRINT/1532-2297 ONLINE DOI: 10.1080/10826068.2010.488987, **2010**.

A11. Bayazit, A. A., Özcan, T., Ersan, L. Y., and **Gürbüz, O.** Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs, **Pak Vet J**, 30 (4): 219-222, ISSN: 0253-8318, PRINT/2074-7764, **2010**.

A12. Jabalpurwala, F., **Gurbuz, O.**, and Rouseff, R. Analysis of Grapefruit Sulphur Volatiles Using SPME and Pulsed Flame Photometric Detection, **Food Chem.**, 120 (1) 296-303, **2010**.

A13. **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Kara, A., Osman, B. In-Vitro Characterization of Antimicrobial Effect of Polyvinylimidazole, **Hacettepe J. Biol. & Chem.** 37 (4) 353-357, **2009**.

A14. Korukluoğlu, M., **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Yigit, A., Kaçar, O., and Rouseff, R. L. Chemical Characterization and Antifungal Activity of *Origanum onites* L. Essential Oils and Extracts, **J. Food Safety**, 29 (1), 144-161, **2009**.

A15. Bozkurt, O. and **Gurbuz, O.** Comparison of Lactic Acid Content Between Dried and Frozen Tarhana, **Food Chem.**, 108 (1), 198-204, **2008**.

A16. Güldaş, M., Gönenç, S., and **Gürbüz, O.** A Statistical Approach to Predict The Sterilization Value for Canned Olives, **J. Food Process. Engin.**, 31 (3), 299-316, **2008**.

A17. Göçmen, D., **Gürbüz, O.**, Yıldırım, A., Dağdelen, A. F., Şahin, İ. The Effects of Wheat Sourdough on Glutenin Patterns, Dough Rheology and Bread Properties, **Euro. Food Res. Tech.**, 225 (5-6), 821-830, **2007**.

A18. **Gürbüz, O.**, Göçmen, D., Dağdelen, A. F., Gürsoy, M., Aydın, S., Şahin, İ., Büyükuysal, L., and Usta, M. Determination of *flavan-3-ols* and *trans-resveratrol* in Grapes and Wine Using HPLC with Fluorescence Detection, **Food Chem.**, 100 (2), 518-525, **2007**.

A19. **Gurbuz, O.**, Rouseff, R., and Rouseff, J. Comparison of Aroma Volatiles in Commercial Merlot and Cabernet Wines Using GC-O and GC-MS, **J. Agri. Food Chem.**, 54 (11), 3990-3996, **2006**.

A20. Göçmen, D., **Gürbüz, O.**, Rouseff, R. L., Smoot, J. M., and Dagdelen, A. F. Gas Chromatographic-Olfactometric Characterization of Aroma Active Compounds in Sun Dried and Vacuum Dried Tarhana, **Europ. Food Res. Tech.** 218 (6), 573-578, **2004**.

A21. Çopur, U., Soylu, A., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., and Ertürk, Ü. Suitability of Cornus Mas (Cornelian Cherry) Genotypes and Cultivars for Fruit Juice, **Biotech. Biotechnol. Equip.**, 17 (1), 176-182, **2003**.

A. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

B1. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.** Investigation of Antioxidant Capacities of Natural Vaccinium Spp. Grown in Erdek and Kapıdağ Regions, **2nd International Congress on Food Technology**, Kusadasi TURKEY, 5-7 November **2014**. (Poster Presentation)

B2. **Gurbuz, O.**, Rouseff, J., Rouseff, R. Characterization and difference between volatiles of cultivate and wild blueberries (Vaccinium spp.) from Turkey, **14th Weurman Research Symposium**, Queens' Collage, Cambridge UK, 15-19 September **2014**. (Poster Presentation)

B3. **Gurbuz, O.** Energy Usage and Waste Heat in Food Industry, Renewable & Clean Energy Workshop, Ulutek Conference Hall, Bursa, Turkey, July 2, **2014**. (Oral Presentation)

B4. Dağdelen, A.F., **Gürbüz, O.**, The Main Indicator of the Safety of Packaging Materials: Analysis of Migration, VII. International Packaging Congress & Exhibition, İzmir-Turkey, May, 09-11, **2013**. (Poster Presentation)

B5. Dağdelen, A.F., **Gürbüz, O.**, Alkın, E., Çetin, K. Legislation of Turkey and European Union On Food Contact Materials, VII. International Packaging Congress & Exhibition, İzmir-Turkey, May, 09-11, **2013**. (Poster Presentation)

B6. Yıldız, S., Delikanlı, B., **Gürbüz, O.** Effect of High Pressure Homogenization on The Interfacial Properties of Milk Proteins, EuroFoodChem XVII, Harbiye Askeri Muze ve Kultur Sitesi, Istanbul, 7-10 May **2013**. (Poster Presentation)

B7. Yıldız, S., **Gürbüz, O.** Physico-Chemical Properties and Antioxidant Activities of Various Highbush and Wild Blueberries Grown in Turkey EuroFoodChem XVII, Harbiye Askeri Muze ve Kultur Sitesi, Istanbul, 7-10 May **2013**. (Poster Presentation)

B8. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Yıldız, S., Turan, M.A. The Effects of Oat Flour and Drying Methods on Colour and Mineral Content of Tarhana, EuroFoodChem XVII, Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi, Istanbul, 7-10 May **2013**. (Poster Presentation)

B10. Sahan Y., **Gurbuz O.**, Goncagul G., Kara A., Özakin C. In-vitro Characterization of Antimicrobial Activity of PEG and PEG-Polylactide. American Chemical Society, *245th ACS National Meeting*, AGFD-177, New Orleans, Louisiana, April 7-11, **2013**. (Poster Presentation)

B11. Gürbüz O., Goncagul G., Yildiz S., Sahan Y., Buyukcangaz E., Comparison of Antimicrobial Effect of Wild and Highbush Blueberry Extracts. *23rd International Food Microbiology Congress*, Istanbul, Turkey, 3-7 September **2012**. (Poster Presentation)

B12. Değirmencioğlu N., **Gürbüz O.**, Değirmencioğlu A., Effect of Chloride Salts on Microbiological Growth of Fermented Black Olives. *Food Micro 2012*, Istanbul, Turkey, 3-7 September **2012**. (Poster Presentation)

B13. Gurbuz, O., Gocmen, D., Ozmen, N., Dagdelen, A.F. Effects of different applications on tarhana quality. 6th International Congress Flour – Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Book of Abstracts, 70,. Proceedings UDC 664.694: 663.1, 311-319. ISSN 1848-2562, Opatija, Croatia, October 12-14, **2011**. (Poster Presentation)

B14. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, A., Yildiz, S. Effects of Water Extract of *Olea Europaeae* Leaves on the Microbiological Shelf Life of Wheat Bread. 6th International Congress Flour–Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, , Book of Abstracts, Proceedings UDC 664.661, 45-56. ISSN 1848-2562.8, Opatija, Croatia, October 12-14, **2011**. (Oral Presentation)

B15. Gürbüz, O., Değirmencioğlu, N., Yildiz, S. Quantitative Analysis of Sorbic Acid in Some Cereal Products Using GC-MS-SIM. *6th International Congress Flour – Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Book of Abstracts, 12, Proceedings UDC 664.64.016: 543.5, 65-73, ISSN 1848-2562, Opatija, Croatia, October 12-14, **2011**. (Oral Presentation)

B16. Gürbüz, O., Rouseff, J., Rouseff, R. Comparison of Muscadine Ester Volatiles Profiles of Wines Produced Using Pectinase Pre-Treatment and Traditional Methods. 13th Weurman Flavour Research Symposium, , Book of Abstracts, 225, Zaragoza, Spain, September 27-30, **2011**. (Poster Presentation)

B17. Gürbüz, O., Rouseff, R., Rouseff, J. The Effect of Malolactic Fermentation on Sulphur Volatiles in Sauvignon Blanc, Merlot and Kalecik Karasi Wines. *9th International Symposium of Oenology*, Bordeaux, France, 235, June 15-17, **2011**. (Poster Presentation)

B18. Gürbüz, O., Yıldız, S. Characterization of Ester Compounds of Narince, Muscat, Kalecik Karasi and Papaz Karasi Wines Using SPME-GC-MS. *9th International Symposium of Oenology*, Bordeaux, France, 255, June 15-17, **2011**. (Poster Presentation)

B19. Gürbüz, O., Acar A. G., Alço, T. Effect of Malolactic Fermentation on Sensory Characteristics of Sauvignon Blanc, Merlot and Kalecik Karasi Wines. *Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research*, Vitoria-Gasteiz, Spain, September 5-8, **2010**. (Poster Presentation)

B20. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Özbey, H., Degirmencioğlu, A. Effect of Map and Vacuum Sealing on Sensory Qualities of Dry-salted Olive. *Fourth European*

Conference on Sensory and Consumer Research, Vitoria-Gasteiz, Spain, September 5-8, **2010**. (Poster Presentation)

B21. Rouseff, R. L., Jabalpurwala, F. A., **Gürbüz, O.**, Mahattanatawee, K. Analysis of Sulfur Volatiles in Coffee, Wine, and Grapefruit Juice Using GC-PFPD and GC-O. *238th ACS National Meeting*, AGFD-209. CODEN: 69LVCL AN 2009:979470 Caplus, Washington, DC, United States, August 16-20, **2009**. (Oral Presentation)

B22. Guldass, M., Georgiadis, N., **Gurbuz, O.**, Gonenc, S. The use of Enterocin AS-48 to Inhibit *Listeria Monocytogenes* in Selected Fruit and Fruit Juices. *3rd seminar on Risk Management by Hygienic Design and Efficient Sanitation Programs*. Symposium Book, 130, Tallin, Estonia. May 4-6, **2009**. (Oral Presentation)

B23. Gürbüz, O., Jabalpurwala, F., and Rouseff, R. L. Thermal Processing Effects on Grapefruit Juice Sulfur Volatiles. *XII Weurman Flavour Research Symposium*, Institute of Food Sci. and Nutrition, Zürich, Switzerland, July 1-4, **2008**. (Oral Presentation)

B24. Gürbüz, O., Şahan, Y., Kara, A., Osman, B. In-vitro Characterization of the Antimicrobial Effect of Water Soluble Polymers. *BIOMED 2008, 14th International Biomedical Science and Technology Semposium (BIOMED)*, Mugla University, Muğla, Turkey, P-69, May 3-7, **2008**. (Poster Presentation)

B25. Lagouri, V., Malioka, H., Guldass, M. and **Gürbüz, O.** In-vitro Antioxidant and Antimicrobial Properties of Oregano and Thyme Extracts from Greece. *2nd. Int. Congress on Food and Nutrition*, "Book of Abstracts-TÜBİTAK MAM", Istanbul, October 24-26, **2007**. (Poster Presentation)

B26. Gocmen, D., **Gürbüz, O.**, Rouseff, R. L., Smoot, J. M., and Dagdelen, A.F. Analysis of Aroma Active Compounds in Tarhana by GC-Olfactometry. *5th Int. Food Tech. Congress*, Thessaloniki, Greece, March 9-11, **2007**. (Oral Presentation)

B27. Gürbüz, O., Gocmen, D., Dagdelen, A. F., Inkaya, A. N., and Tosun, I. Effect of Lactic Starter on Electrophoretic Patterns of Gliadins. *5th Int. Food Tech. Congress*, Thessaloniki, Greece, March 9-11, **2007**. (Poster Presentation)

B28. Gürbüz, O., Smoot, J. M., Rouseff, J., and Rouseff, R. Sulfur Volatiles in Hand Squeezed, Pasteurized and Reconstituted Grapefruit Juices. *57th Citrus Processors' and Subtropical Tech. Conference*, Lake Alfred, FL, USA, October 18, **2006**. (Oral Presentation)

B29. Rouseff, R. and **Gürbüz, O.** Comparison of Sulfur Aroma Impact Compound Formation Mechanisms in Wine and Grapefruit Juice. *57th Citrus Processors' and Subtropical Tech. Conference*, Lake Alfred, FL, USA, October 18, **2006**. (Oral Presentation)

B30. Gürbüz, O., and Rouseff, R. Examination of Volatile Sulfur Compounds in Grapefruit and Red Wine. *56th Citrus Processors' and Subtropical Technology Conference*, Lake Alfred, FL, USA, October 20, **2005**. (Oral Presentation)

B31. Gürbüz, O., Rouseff, J., and Rouseff, R. Analysis of Volatile Aroma Compounds in Merlot and Cabernet Wines Using GC-O and GC-MS. *56th Citrus Processors' and Subtropical Tech. Conference*, Lake Alfred, FL, USA, October 20, **2005**. (Oral Presentation)

B32. Rouseff, R., **Gürbüz, O.**, Nelson, K., and Mahattanatawee, K. Flavor Stability of Citrus Juices, Oils, and Emulsions. *Institute of Food Technology, Annual Meeting and Food Expo*, New Orleans, Louisiana, USA, July 16-20, **2005**. (Oral Presentation)

B33. **Gürbüz, O.**, Odor, B., and Rouseff, R. Comparison of Cold Pressed and Essence Orange Oil Oxidative Stability Using GC-O and GC-MS. *XIth Weurman Flavour Research Symposium*, Roskilde, Denmark, June 21-24, **2005**. (Poster Presentation)

B34. **Gürbüz, O.**, and Rouseff, R. Analysis of Aroma Active Compounds in Wine Determined Using Stir-bar Sorptive Extraction with GC-Olfactometry. *55th Citrus Processors' and Subtropical Technology Conference*, Lake Alfred, Florida, October 21, **2004**. (Oral Presentation)

B35. Bayizit, A. A., Özcan, T., Yilmaz, L., **Gürbüz, O.**, and Yucel, A. Comparison of the Cholesterol Content and Nutritional Value of Chicken Eggs Processed by Different Methods. *1st Int. Functional and Nutraceutical Foods Symposium*, Antalya, April 27-29, **2004**. (Poster Presentation)

B. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

C1. **Gurbuz, O.**, Rouseff, J., Rouseff, R. "Characterization and difference between volatiles of cultivate and wild blueberries (*Vaccinium* spp.) from Turkey", 14th Weurman Research Symposium, Queens' Collage, Cambridge, UK. *Flavour Science Proceedings of the XIV Weurman Research Symposium* Eds. Andrew J Taylor and Donald S Mottram, Context Products Ltd. UK. ISBN 978-1-899043-70-5, 463-466, **2015**

C2. **Gurbuz, O.**, Rouseff, J., and Rouseff, R., "Changes in Sulphur Volatiles as a result of MLF", *Oeno 2011, Actes De Colloques Du 9^E Symposium International D'Oenologie De Bordeaux*, Darriet P., Geny L., Lonvaud A., Lucas P., de Revel G., Teissedre P.L., Eds, Dunod, Paris, France, ISBN 978-2-10-057596-1, 910-916, **2012**.

C3. **Gurbuz, O.** and Yıldız, S., "Characterization of Ester Compounds of Narince, Muscat, Kalecik karasi and Papaz karasi Wines Using SPME-GC-MS", *Oeno 2011, Actes De Colloques Du 9^E Symposium International D'Oenologie De Bordeaux*, Darriet P., Geny L., Lonvaud A., Lucas P., de Revel G., Teissedre P.L., Eds, Dunod, Paris, France, ISBN 978-2-10-057596-1, 1017-1023, **2012**.

C4. **Gurbuz, O.**, Odor, B., and Rouseff, R. Comparison of cold pressed and essence orange oil oxidative stability using TI GCO and GC-MS. *Flavour Science, Recent Advances and Trends (Developments in Food Science)*, Ed. W.L.P. Bredie and M.A. Petersen, Vol 43, 297-301, The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, UK, **2006**.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

D1. Faikoğlu F., **Gürbüz O.**, Yavaş H., Geleneksel İçeceğimiz Hardaliyenin Fenolik Bileşiklerinin Araştırılması. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 16(13), 16-23, ISSN:1303-3107. **2016**

D2. Yıldız, S., Yavaş, H., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., Türkiye'de Yetiştirilen Yaban Mersini Meyvesinin Fenolik Bileşiklerinin Karakterizasyonu. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 15(12), 9-18, ISSN:1303-3107. **2015**

D3. Göçmen, D., **Gürbüz, O.**, Şahin, İ. Hazır Tarhana Çorbaları Üzerinde Bir Araştırma. *Gıda*, 28 (1), 13-18, **2003**.

D4. Korukluoğlu, M., **Gürbüz, O.**, Şahin, İ. Taze Zeytin Mikroflorasında Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Belirlenmesi. *A.Ü. Zir. Fak. Tarım Bilimleri Dergisi*, 8 (2), 109-113, **2002**.

D5. Çopur, Ö. U., Göçmen, D., Tamer, C. E., **Gürbüz, O.** Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. *Gıda*, 26 (5), 339-346, **2001**.

D6. Yücel, A., Çetin, K., **Gürbüz, O.**, Tiryakioğlu, Ö. Piyasada Satılan Yağlı-Tuzlu Sardalya Kutu Konservelerinin Kalite Kriterlerinin Saptanması Üzerinde Bir Araştırma. *U.Ü. Zir. Fak. Dergisi*, 9, 131-140, **1993**.

D7. Yücel, A., Çetin, K., **Gürbüz, O.** Bursa İlinde Satılan Hazır Kıymalarda Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bazı Mikroorganizmaların Varlığı Üzerine Bir Çalışma. *U.Ü. Zir. Fak. Dergisi*, 8, 93-101, **1991**.

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

E1. Düğer, E.E., Sarıcaoğlu, H., **Gürbüz, O.**, Goncagül, G. Antibakteriyel Katkılı Polietilen Glikol Polimerleri ile Allerjik Kontakt Duyarlılık Araştırılması. XXII. Prof. Dr. A. Lütfü Tat Sempozyumu, 18-22 Kasım 2015 Sheraton Kongre Merkezi, Ankara **2015**. (Poster Bildiri)

E2. Pastakkaya, B., Ünlü, K., **Gürbüz, O.**, Yaslıoğlu, E., Gürbüz, B., Kılıç, İ., Yamankaradeniz, R., Peil, S., Helle, K., Burhan, G., Cüce, E., Cüce, P., Güneş Enerjisi Kaynaklı Tarımsal Soğutma Teknolojileri Araştırma ve Uygulama Laboratuvarı Solares[®], IV. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11-13 Kasım **2014**. (Poster Bildiri)

E3. Gürbüz, O., Şahan, Y., Goncagül, G., Kara, A. Polyethylene Glycol Coating on Fresh Egg, Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi ve ULUTEK Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, Proje Pazarı ve Patent Sergisi 12-14 Mart **2014**. (Poster Bildiri)

E4. Pastakkaya, B., **Gürbüz, O.**, Yaslıoğlu, E., Gürbüz, B., Ünlü, K., Kılıç, İ., Yamankaradeniz, R., Peil, S., Helle, K. Soğuk Depo Uygulamalarında Güneş Enerjisi Kaynaklı Resorbsiyonlu Soğutma Sistemi ile Soğutma Maliyetlerinin Düşürülmesi, Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi ve Ulutek Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, Proje Pazarı ve Patent Sergisi 12-14 Mart **2014**. (Poster Bildiri)

E5. Dağdelen, A.F., **Gürbüz, O.** Gıda Ambalajı Üreten İşletmelerin Kayıt İşlemleri ile İyi Üretim Uygulamaları, Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 12-14 Kasım **2013**. (Poster Bildiri)

E6. Faikoğlu, F., **Gürbüz, O.**, Yavaş, H. Geleneksel İçeceğimiz Hardaliyenin Fenolik Bileşiklerinin Araştırılması, Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme Ve Ar-Ge Günleri, 12-14 Kasım **2013**. (Poster Bildiri)

E7. Pastakkaya, B., **Gürbüz, O.**, Yaslıoğlu, E., Gürbüz, B., Ünlü, K., Kılıç, İ., Yamankaradeniz, R., Peil, S., Helle, K. Orhangazi Bölgesinde Tarımsal Soğutma Maliyetlerinin Düşürülmesi Amacı ile Resorbsiyonlu Soğutma Teknolojisinin Kullanımının

Araştırılması, Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 12-14 Kasım **2013**. (Poster Bildiri)

E8. İstek, N., **Gürbüz, O.** Yaban Mersini Antioksidan Bileşiklerinin Sağlık Üzerine Etkileri, Uludağ Üniversitesi III. Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 12-14 Kasım **2013**. (Poster Bildiri)

E9. **Gürbüz, O.**, Yıldız, S., Değirmencioğlu, N. Yaban Mersini (*Vaccinium* spp.) Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin HPLC Tekniği ile Araştırılması. Kromatografi Kongresi 2013, 19-22 Haziran, Bursa, Türkiye, **2013**. (Sözlü Bildiri)

E10. Goncagül, G., **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Kara, A. Yumurtaların Polietilen Glikol ile Kaplamasının Kalite ve Raf Ömrüne Etkileri, Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi ve ULUTEK Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, Proje Pazarı ve Patent Sergisi 11-13 Mart **2013**. (Poster Bildiri)

E11. Goncagül, G., Sarıcaoğlu, H., **Gürbüz, O.**, Algan, İ., Şahan Şenel, Y., Kara, A., Farklı Molekül Ağırlığına Sahip Polietilen Glikol Polimerlerinin Dermatolojik Etkilerinin Araştırılması, Uludağ Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi ve ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ, ULUTEK Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Bilim ve Teknoloji Haftası Etkinlikleri, Proje Pazarı ve Patent Sergisi 11-13 Mart **2013**. (Poster Bildiri)

E12. Gülgör, G., Korukluoğlu, M., **Gürbüz, O.** Şarap Fabrikası Atıklarının Mikrobiyel Yolla Kompostlanması, Ulusal Çevre ve İnsan Sağlığı Sempozyumu, Grand Rixos Hotel, Ankara 06-07 Aralık **2012**. (Poster Bildiri)

E13. Faikoğlu, F., **Gürbüz, O.** Geleneksel Lezzetimiz Hardaliyenin Kontrollü Fermentasyon Tekniğiyle Üretimi, Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 13-15 Kasım **2012**. (Poster Bildiri)

E14. Begenirbaş, A., **Gürbüz, O.** Biyobozunur Polimerlerin Gıda Ambalajlamasında Kullanımı, Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 13-15 Kasım **2012**. (Poster Bildiri)

E15. **Gürbüz, O.**, Yıldız, S., Faikoğlu, F. Yaban Mersini (*Vaccinium* spp.) Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin ve Antioksidan Kapasitelerinin Araştırılması, Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 13-15 Kasım **2012**. (Poster Bildiri)

E16. Dağdelen, A.F., **Gürbüz, O.** Gıda İle Temas Eden Malzemelerin Güvenirliğinde Ambalaj Laboratuvarının Rolü, Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 13-15 Kasım **2012**. (Poster Bildiri)

E17. İstek, N., **Gürbüz, O.** Yaban Mersini Meyvesinin Obez Bireylerde Kilo Yönetimi Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması, Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 13-15 Kasım **2012**. (Poster Bildiri)

E18. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, A., Yıldız, S. *Sele Zeytini Üretiminde Mikrobiyal Gelişimin Kontrolü Üzerine Organik Asit ve Tuz Konsantrasyonunun Etkisinin Araştırılması*. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Mayıs 10-12, **2012**. (Poster Bildiri)

E19. Koçi, E., Yıldız, S., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N. Trakya Bölgesinin Geleneksel Lezzeti, Hardaliye Üretimi. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Mayıs 10-12, **2012**. (Poster Bildiri)

E20. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, İrkin, R., Yıldız, S. Sele Zeytini Üretiminde Yeni Yaklaşımlar. 7. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, Ankara, Kasım 24-26, **2011**. (Poster Bildiri)

E21. Güldaş, M., Yıldız, S., **Gürbüz, O.** Fonksiyonel Mikroorganizmaların Fonksiyonel Gıdaların Kalitesi Üzerindeki Etkileri. 7. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, Ankara, Kasım 24-26, **2011**. (Poster Bildiri)

E22. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.**, Yıldız, S. Ekmeğin Mikrobiyolojik Raf Ömrü Üzerine Zeytin Yaprağı Sulu Ekstresinin Etkisi. 7. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, Ankara, Kasım 24-26, **2011**. (Poster Bildiri)

E23. **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., Yıldız, S. Ester Bileşiklerinin Şarapta Oluşum Mekanizması Ve Şarap Aromasına Katkısı. 7. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, Ankara, Kasım 24-26, **2011**. (Poster Bildiri)

E24. **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., Dağdelen, A.F., Faikoğlu, F., Anlar, D. Duyusal Analizle Zeytinyağı Kalitesinin Belirlenmesi, Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 15-16 Kasım **2011**. (Poster Bildiri)

E25. **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., Dağdelen, A.F., Faikoğlu, F., Anlar, D. Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelerin Uygunluğu, Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, 15-16 Kasım **2011**. (Poster Bildiri)

E26. Kara, A., **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Osman, B., Beşirli, N. Antimikrobiyal Afiniteye Sahip Polimerlerin Sentezi ve Gıda Teknolojisi Açısından Antimikrobiyal Etkilerin İncelenmesi. V. *Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi*, Balıkesir Üniversitesi, Ayvalık-Balıkesir, Mayıs 20-24, **2009**. (Poster Bildiri)

E27. İnkaya, N., Tosun, İ., **Gürbüz, O.**, Göçmen, D. Sodyum Dodesil Sülfat Poliakrilamid Jel Elektroferez (SDS-PAGE) Tekniği İle Gluten Proteinlerinin Tespiti. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, Atatürk Üniversitesi Erzurum, 407, Mayıs 21-23, **2008**. (Poster Bildiri)

E28. Çetin, K., Bayizit, A.A., **Gürbüz, O.**, Özcan, T. Zeytinyağında Trans-Yağ Asidi Oluşumu Üzerine Carvacrol ve Thymol'ün Etkisinin İncelenmesi. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, Atatürk Üniversitesi Erzurum, 639, Mayıs 21-23, **2008**. (Poster Bildiri)

E29. Goncağül, G., Kumru, I.H., **Gürbüz, O.**, Seyrek İntaş, K., Pneumovagina ve ürovajinalı ineklerde uterusu bulunan bakteriyel etkenler, Van, Türkiye, 166-167, **2008**.

E30. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.** Çörtük Otu'nun (*Echinophora tenuifolia*) Hıyar Turşusu Fermentasyonu Üzerine Etkisinin Araştırılması. 15. *Biyoteknoloji Kongresi*, Antalya, 373-376, Ekim 28-31, **2007**. (Sözlü Bildiri)

E31. Tosun, İ., İnkaya, N., **Gürbüz, O.**, Göçmen, D. Protein Fraksiyonlarının Belirlenmesinde Elektroforetik Yöntemler. 3. *Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi*, Bursa, Eylül 12-14, **2007**. (Sözlü Bildiri)

E32. **Gürbüz, O.**, Şahan, Y., Kara, A. and Osman, B. Polivinil İmidazol (PVI)'un Antimikrobiyal Etkisinin in-vitro Karakterizasyonu. 3. *Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi*, Bursa, Eylül 12-14, **2007**. (Poster Bildiri)

E33. **Gürbüz, O.**, Yıldırım, A., Uylaşer, V., Şahin, İ. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Deneme Bağında Yetiştirilen Siyah Üzümlerin Şaraba Uygunluğu ve Üretim Yönteminin Şarap Bileşimine Etkilerinin Araştırılması. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, Bursa, Mayıs 26-28, **2004**. (Sözlü Bildiri)

- E34. Gürbüz, O.** Üzümden Şaraba Resveratrol Oluşumu ve Biyolojik Etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, Bursa, Mayıs 26-28, **2004**. (Poster Bildiri)
- E35. Gürbüz, O.** Şarap ve Alkollü İçeceklerde Etil Karbamat Sorunu. *XIII. Bioteknoloji Kongresi*, Çanakkale, Ağustos 25-29, **2003**. (Poster Bildiri)
- E36.** Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.** Biyojen Aminler ve Önemi. *XIII. Bioteknoloji Kongresi*, Çanakkale, 25-29 Ağustos, **2003**. (Poster Bildiri)
- E37. Gürbüz, O.,** Kumral, A., Alkın, E., Dağdelen, A. F. Çilek Nektarında Renk Stabilizasyonuna Enzim Uygulamasının Etkisi. 1. Ulusal Kivi ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Ordu, Ekim 23-25, **2003**. (Sözlü Bildiri)
- E38.** Göçmen, D., **Gürbüz, O.,** Şahin, İ. Hazır Tarhana Çorbaları Üzerinde Bir Araştırma. *Hububat 2002, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi*, 211-218, Gaziantep, Ekim 3-4, **2002**. (Sözlü Bildiri)
- E39.** Şahin, İ., Korukluoğlu, M., **Gürbüz, O.** Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. *Türkiye 7. Gıda Kongresi*, 203-212, Ankara, Mayıs 22-24, **2002**. (Sözlü Bildiri)
- E40. Gürbüz, O.,** Neden Organik Tarım, Nicin Organik Ürünler (Why Organic Farming and Organic Products), İstanbul, Türkiye, **2002**. (Sözlü Bildiri)
- E41. Gürbüz, O.,** Karacabey'in Tarımsal ve Kentsel Gelişimi ve Sorunları (Improving Agricultural and Urban Planning of Karacabey), Bursa, Türkiye, **2002**. (Sözlü Bildiri)
- E42.** Göçmen, D., Korukluoğlu, M., Uylaşer, V., **Gürbüz, O.,** Yıldırım, A., Şahin, İ. Salamura Zeytinlerde Bozulma Etkeni Küfler. *Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu*, 467-472, Bursa, Haziran 6-9, **2000**. (Poster Bildiri)
- E43.** Korukluoğlu, M., **Gürbüz, O.,** Uylaşer, V., Yıldırım, A., Şahin, İ. Gemlik Tipi Zeytinlerde Mikotoksin Kirliliğinin Araştırılması. *Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu*, 214-219, Bursa, Haziran 6-9, **2000**. (Sözlü Bildiri)
- E44. Gürbüz O.,** Korukluoğlu M., Kumral Yıldırım A., Şahin İ., Başoğlu F., Taze Zeytinde Küf ve Laktik Asit Bakteri Florasının Araştırılması, Bursa-Türkiye, 77, **2000**.
- E45. Gürbüz, O.,** Yıldırım, A, Parmak Patates Üretimi, *2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi*, 109, İzmir, Ekim 18-20, **1999**. (Poster Bildiri)
- E46.** Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.** Lesitin Üretimi ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları. *2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi*, 64, İzmir, Ekim 18-20, **1999**. (Poster Bildiri)
- E47.** Çopur, U., **Gürbüz, O.,** Değirmencioğlu, N. Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi*, 14, İzmir, Ekim 18-20, **1999**. (Sözlü Bildiri)

E48. Çopur, U., Soylu, A., **Gürbüz, O.**, Özler, N., Ertürk, Ü. Bursa Yöresinde Yetiştirilen Bazı Kızılçık Tip ve Çeşitlerinin Meyve Suyuna Uygunluğunun Saptanması Üzerinde Bir Araştırma, *Gıda Müh. Kongresi*, 1-13, Gaziantep, Eylül 16-18, **1998**. (Sözlü Bildiri)

F. Diğer yayınlar :

F1. **Gürbüz, O.** Değirmencioğlu, N. Gıdalarda Biyojen Amin Oluşumu. *Gıda*, 28(6): 565-570., **2003**.

F2. **Gürbüz, O.** Şarabın Kalp ve Damar Hastalıklarına Etkisi. *Gıda*, 28 (4): 363-368., **2003**.

F3. **Gürbüz, O.** Şarapta Biyojen Aminler. *Gıda*, 27 (2): 85-91., **2002**.

F4. Değirmencioğlu, N., **Gürbüz, O.** Doğal Bir Antioksidan, Lesitin. *Dünya Gıda*, 6 (12): 62-66., **2001**.

F5. **Gürbüz, O.**, Göçmen, D., Enzimlerin Ekmek Kalitesine Etkileri, *Dünya Gıda*, 6 (3): 63-66., **2001**.

F6. Göçmen, D., **Gürbüz, O.**, Fırıncılık Ürünlerinde Sünme ve Küf Oluşumunun Önlenmesinde Kimyasal Koruyucu ve Laktik Starter Kullanımı, *Dünya Gıda*, 6 (8): 84-87, **2000**.

F7. Çopur, U., Şahin, İ., Gürbüz, O., Tamer, E., "Açıkta ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri", (Effects on Some Quality Criteries of Peach Marmalade of Normal and Vacuum Cooking), *Alışveriş-Market Dergisi*, **2000**.

F8. Çopur, U., **Gürbüz, O.**, Değirmencioğlu, N., "Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi", (The Prevent of Color Changes in Cauliflower Can), *Alışveriş-Market Dergisi*, **1999**.

F9. **Gürbüz, O.** Gaz Kromatografisinde Katı-Faz Mikroekstraksiyon Tekniği. *Dünya Gıda*, Kasım, 40-42., **1998**.

F10. Özler, N., **Gürbüz, O.** Sebze Suyu Üretim Teknolojisi II., *Dünya Gıda*, Mayıs, Sayı 12, 12-14., **1997**.

F11. Özler, N., **Gürbüz, O.** Sebze Suyu Üretim Teknolojisi I., *Dünya Gıda*, Nisan, Sayı 11, 38-42., **1997**.

F12. **Gürbüz, O.**, Özler, N. Meyve Şarapları Üretimi. *Gıda Teknolojisi*, Yıl 1, Sayı 11, 1-6., **1997**.

F13. Özler, N., **Gürbüz, O.** Kırmızı Pancardan Elde Edilen Renk Pigmentlerinin Özellikleri. *Gıda*, Aralık, 13-17., **1996**.