

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Ömer Utku ÇOPUR
Doğum Tarihi : 20 03 1959
Öğrenim Durumu :

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda ve Fermentasyon Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1981
Y. Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1984
Doktora	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1989
Doc. / Prof.	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	2001-

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

Çopur ÖU, 1984, Açıkta ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri: Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Böl., Ankara, Türkiye (Prof. Dr. Aziz EKŞİ)

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

Çopur ÖU, 1984, Şeftali Konservesi Üretiminde Bazı Kalite Kriterlerinin Optimizasyonu Üzerinde Bir Araştırma: Uludağ Üniversitesi Gıda Müh. Böl., Bursa, Türkiye (Prof. Dr. Oğuz KILIÇ)

Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araş. Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1985-1989
Dr. Araş. Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1989-1990
Yrd. Doç. Dr	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1990-1995
Doç. Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1995-2000
Prof. Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	2001-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

- 1. Dönmez, G., 1994, İnegöl Çevresinde Yetişen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerinde Araştırmalar**
- 2. Özşar, Ö., 1996, Havuç Suyu Üretiminde Optimizasyon**
- 3. Ersöz, N., 1997, Kivi Suyu Üretiminin Optimizasyonu**
- 4. Bayram, T., 1998, Ön İşlemlerin Dondurulmuş ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi**
- 5. Peker, M., 1998, Garnitür Konservesi Üretiminin Optimizasyonu**
- 6. Tamer, C. E., 1999, Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi**
- 7. Mercan, T., 2000, Kabak Tatlısı Üretiminde Optimizasyon**
- 8. Güzel, Y. M., 2000, Kiraz Şekeri Üretiminin Optimizasyonu**
- 9. Incedayi, A., 2005, Yemek Sanayinde Menü Planlama ve Önemi**
- 10. Yenipazarlı, Ö., 2005, Gıda Sanayiinde Toplam Kalite ve İyi Üretim Uygulamaları**

11. **Karaman, B., 2005**, Biber Konservesi Üretiminde Farklı Kabuk Soyma Yöntemlerinin Kalite Üzerine Etkileri
12. **Yılmaz, N., 2007**, Yapay Tatlandırıcılar ve Gıda Sanayiinde Kullanımları
13. **Yonak, S., 2009**, Sebze Suyunun Optimizasyonu
14. **Yönel Parseker, S., 2009**, Farklı Turunçgil Meyve Suyu Konsantreleri Katkısıyla Hazırlanan Trabzon Hurması Nektarı Üretiminde Optimizasyonu
15. **Öztürk, A., 2010**, Bazı Yenilenilir Mantar Türlerinde Farklı Ön İşlem ve Kurutma Yöntemlerinin Kalite Özellikleri ve Besin Öğeleri Üzerine Etkileri
16. **Karınca, M., 2011**, Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları
17. **Peker, B. B., 2011**, Çikolata Üretiminde Lesitin ve Poliferol Polyricinoleate (PGPR) Kullanımının Ürün Kalitesine Etkisi
18. **Şenkoyuncu, Ayşegül, 2009**, Enerjisi Azaltılmış Kestane Şekeri Üretiminde Optimizasyonunda Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi **(devam ediyor)**
19. **Alichina, Boubacar, 2012**, Elma Suyu Üretiminde Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizi
20. **İncedayı, Mustafa, 2011**, Farklı Bitki Ekstraktlarıyla Hazırlanmış Ekmek Üretiminde Araştırılması **(devam ediyor)**
21. **Özyürek, Hande, 2012 (devam ediyor)**
22. **Özkan Karabacak, Azime, 2015**, Gıda Bileşenleri Üzerine Isıl Olmayan İşleme Yöntemlerinin Etkileri
23. **Boran, Gamze Nil, 2016 (devam ediyor)**
24. **Durmuş, Feride, 2016 (devam ediyor)**
25. **Şahin, Kübra Gizem, 2016 (devam ediyor)**
26. **Seymen, Sezin, 2016 (devam ediyor)**

Yönetilen Doktora Tezleri:

1. **Tamer, C. E., 2004**, Meyve ve Meyve Aromalı Boza Üretiminde Araştırılması
2. **Özmen, N., 2004**, Kemalpaşa Tatlısı Üretim Koşullarının İyileştirilmesi ve Raf Ömrünün Araştırılması
3. **Mercan, T., 2005**, Organik Gübreleme Yapılarak Tarım İlacı Kullanılmadan ve Klasik Yöntem Uygulanarak Üretilen Domatesler ile Bunlardan Elde Edilen Bazı Ürünlerin Kalitelerinin Belirlenmesi
4. **İncedayı, B., 2009**, Farklı Uygulamaların Fresh-Cut (Minimal İşlem Görmüş) Sebzelerin Kaliteleri Üzerine Etkileri
5. **Suna, Senem, 2009**, Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma
6. **Yönel Parseker, Sibel, 2010 (devam ediyor)**
7. **Özcan Sinir, Gülşah, 2011 (devam ediyor)**
8. **Özkan Karabacak, Azime, 2015 (devam ediyor)**

Projelerde Yaptığı Görevler :

Tamamlanan Araştırma Projeleri:

1993 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 93/48

Başlık: Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı araştırmacı

1994 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu,

Başlık: Ön İşlemlerin Dondurulmuş ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje yürütücüsü

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: Proje yürütücüsü

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: Proje yürütücüsü

1999 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 1999/3

Başlık: Kabak Tatlısı Üretiminde Optimizasyon

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje yürütücüsü

2000 TÜBİTAK, TARP-2329

Başlık: Salamurasız Asma Yaprağı Üretimine Geliştirilmesi

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: Proje yürütücüsü

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: Proje yürütücüsü

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: Yardımcı araştırmacı

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: Proje yürütücüsü

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: Proje yürütücüsü

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: Yardımcı araştırmacı

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

Başlık: Farklı Bitki Ekstraktları ile Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminin Araştırılması
Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Görev: Proje Yürütücüsü

İdari Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Bölüm Başkanı	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2001-
Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Başkanlığı	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2001-
Fakülte Kurulu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-
Fakülte Sosyal Komite Başkanı	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-
Fakülte Satın Alma Komisyonu Başkanı	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-
Fakülte Eğitim-Öğretim Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-
Döner Sermaye Muayene Komisyonu Başkanı	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000-

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :

- KALDER (Kalite Derneği) - Gıda Uzmanlık Grubu (GUG) Başkanı
- USİGEM (Uludağ Üniversitesi - Üniversite Sanayi İşbirliği Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezi) Üyesi

Ödüller :

- Uludağ Üniversitesi, 2012 Akademik ve İdari Personel ödül Töreni, Hizmet Ödülü.
- Uludağ Üniversitesi 2012 II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster 1. liği Ödülü.

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2014-2015	Güz	GMD 3201 Gıda Müh. Temel İşlemler I	3	0	54
		GMD 4233 Gıda Güvenliği	2	0	25
		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
	Bahar	GMD 3236 Gıda Müh. Temel İşl. II	2	0	58
		GMD 2204 Gıda Kimyası II	2	0	70
		GSD 3224 Hazır Yemek Teknolojisi	2	2	31
		GSD 4258 Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	3	0	16
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	2	0	1
		GMD 4238 Meyve Sebze İşleme Tek.	2	0	25
		GMD 4236 Proses Uygulamaları 3	0	2	18
	ÖnLisans	GESS005 Gıda Endüstrisi Makinaları	2	0	64
	Lisansüstü	GMB 5001 Güvenli Gıda Üretim Sistemleri	3	0	18
		GMB 5011 Endüstriyel Gıda İşleme Mühendisliği	3	0	3
		GMB 6001 İleri Sterilizasyon Teknikleri	3	0	3
		GMB 6023 İleri Gıda Biyokimyası	3	0	2
		GMB 5010 Gıdalarda Uygulanan Kurutma Teknikleri	3	0	2
		GMB 5013 Industrial Fruit Juice Production Technology	3	0	1
		Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	3	0	2
Y. L Tez Danışmanlığı		0	1	2	
Doktora Uzmanlık Alan Dersi		4	0	2	
Doktora Tez Danışmanlığı		0	1	2	
2015-2016	Güz	GMB 3201 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-I	2	0	67
		GSD 4217 Reçel- Marmelat Jele Tek.	2	0	41
		GSD 3219 Sterilizasyon Teknikleri	2	0	50
		GMD 4233 Gıda Güvenliği	2	0	55
		GSD 3243 Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları	2	0	58

		GSD 4235 Meyve Suyu Üretim Teknolojisi	2	0	14
	Bahar	GMD 4238 Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (Ders)	2	0	63
		GSD 3224 Hazır Yemek Teknolojisi	2	2	67
		GMD 3236 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-II (Ders)	2	0	67
		GMD 4236 Proses Uygulamaları-III (Uyg.) (1.Grup)	0	2	73
		GMD 2204 Gıda Kimyası-2	2	0	94
		GSD 4244 Gazlı İçecek Teknolojisi	2	0	16
		GSD 4258 Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	3	0	20
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	5
		ÖnLisans	GESS005 Gıda Endüstrisi Makinaları	2	0
	Lisansüstü	Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	4
		Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	4
		Doktora Uzmanlık Alan Dersi	4	0	2
		Doktora Tez Danışmanlığı	0	1	2
		GMB 6001 İleri Sterilizasyon Teknikleri	3	0	3
		GMB5001 Güvenli Gıda Üretim Sistemleri	3	0	20
		GMB 5011 Endüstriyel Gıda İşleme Mühendisliği	3	0	5
		GMB 6009 Durultma ve Filtrasyon Teknikleri)	3	0	1

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1.** ERİŞ, A., TÜRK, R., TÜRK BEN, C., **ÇOPUR, Ö.U.**, 1993. The Effects of Vapour Phase Hydrogen Peroxide Applications on Postharvest Decay of Grape CV. Muskule. Acta Horticulturae, Volume II, 777-785.
- A2.** OZAN, H., ESMER, A., KOLSAL, N., **ÇOPUR, Ö.U.**, EDİZ, B., 1997. Plasma Ascorbic Acid Level and Erythrocyte Fragility in Preeclampsia and Eclampsia. European Journal of Obstetrics and Gynecology and Reproductive Biology, 71, 35-40.
- A3.** ŞAHİN, İ., BAŞOĞLU, F., **ÇOPUR, Ö.U.**, KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V., AKPINAR, A., 1998. Microbial Load of a Production Line for Apple Juice Concentrate. Adv. Food Sci. (CMTL) Vol. 20. No. 5/6, 137- 143.
- A4.** **ÇOPUR, Ö.U.**, SOYLU, A., GÜRBÜZ, O., DEĞİRMENCİOĞLU, N., ERTÜRK, Ü., 2003. Suitability of Cornus Mas (Cornelian Cherry) Genotypes and Cultivars For

- Fruit Juice. *Biotechnology & Biotechnological Equipment, Diagnosis Pres*, 17/2003/1
- A5.** TÜRK BEN, C., BARUT, E., **ÇOPUR, Ö.U.**, DURGUT, E., HIMELRICK, D.G., 2005. Evaluation of Rose Hips (*Rosa* spp.) Selections. *Int. J. of Fruit Science*, Vol. 5 (2) 113-121.
- A6.** UYLAŞER, V., TAMER, C. E., **ÇOPUR, Ö. U.**, 2005. A Research on the Production of Low Energy Boza: A Cereal Based Fermented Beverage. *Agro Food Hi-Tech*. Vol:16. 41-44.
- A7.** TAMER, C.E., KARAMAN, B., **ÇOPUR, Ö. U.**, 2006. A Traditional Turkish Beverage: Salep. 2006. *Food Reviews International*. Vol. 22:1, 43-50.
- A8.** 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.
- A9.** 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.
- A10.** 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.
- A11.** 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.
- A12.** TAMER, C.E., UYLAŞER, 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.
- A13.** 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
- A14.** 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.
- A15.** 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.
- A16.** 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.
- A17.** 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.
- 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.** 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).
- 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.** SUNA, S., OZCAN SINIR, G., **ÇOPUR, Ö.U.** "Nano Spray Drying Applications In Food Industry". *Bulgarian Chemical Communications*. 46(B): 137-141 (2014).

A23. İNCEDAYI, B., SUNA, S., **ÇOPUR, Ö.U.** 2014. "Use Of Supercritical CO2 In Food Industry". Bulgarian Chemical Communications. 46(B): 126-130.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*)

- B1.** TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2009. Use of vacuum impregnation for minimally processed fruits and vegetables. 6th Postharvest Symposium. 8-12 Nisan 2009, Antalya, (poster bildiri)
- B2.** TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2009. Chitosan: An edible coating for fresh-cut fruits and vegetables. 6th Postharvest Symposium. 8-12 Nisan 2009, Antalya, (poster bildiri)
- B3.** İNCEDAYI, B., TAMER, C.E., ŞENKOYUNCU, A., **ÇOPUR, Ö.U.**, 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 presentation).
- B4.** TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2010. Farklı yörelerden temin edilen kestanelerin kestane şekeri üretimine uygunluğunun belirlenmesi. 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 15-17 April 2010. (oral presentation).
- B5.** YILDIZ, B., TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2011. Physicochemical properties of pomegranate pestil (fruit leather). "Euro Food Chem XVI". 06-08 July 2011, Poland, p.15.
- B6.** İNCEDAYI, B., TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2011. Effects of different peeling methods on quality of canned peppers. "Euro Food Chem XVI". 06-08 July 2011, Poland, p.50-51.
- B7.** TAMER, C.E., ŞENKOYUNCU, A., İNCEDAYI, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2011. Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production. "Euro Food Chem XVI". 06-08 July 2011, Poland, p.101.
- B8.** SUNA, S., ÖZTÜRK A., TAMER C.E., **ÇOPUR Ö.U.**, 2011. Effects of Different Drying Processes and Pretreatments on Quality Properties and Nutrients of *Lentinus edodes* (Shiitake) Mushroom. "Euro Food Chem XVI". 06-08 July 2011, Poland, p.120.
- B9.** İNCEDAYI, B., TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2011. Effects of processing methods on biophenolic components of table olives (*Olea europaea*). 4th International Congress on Food and Nutrition. 12-14th October 2011. İstanbul.
- B10.** TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2011. Phytochemicals of artichoke (*Cynara scolymus* L.) and its effects on health. 4th International Congress on Food and Nutrition. 12-14th October 2011. İstanbul.
- B11.** 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).
- B12.** SUNA, S., İNCEDAYI, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2011. Health Effects of some Herbs Consumed as Tea. BIT's 1st Annual World Congress of SQ Foods-2012. November 1-3, 2012. Shenzhen, China.
- 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 1st 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.** 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.
- B20.** 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).
- B21.** 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).
- 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.** KILIÇ, O., **ÇOPUR, Ö.U.**, ETEL, M., 1988. Elma Suyu Durultma Tortusu ile Elma Suyu Konsantratlarından Üretilen Elma Şaraplarının Kalite Kriterleri. Doğa Tarım ve Ormancılık Dergisi, Cilt 12, Sayı 2, 241-247.
- D2.** YÜKSEL, G., **ÇOPUR, Ö.U.**, 1990. Küçük Zeytin İşletmelerinde Kullanılan Sınıflandırma Makineleri ve İşlevleri Üzerinde Bir Araştırma. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 7, 119-122.
- D3.** **ÇOPUR, Ö.U.**, ÇAKIR, M.D., 1991. Zeytinin Reçel Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 8, 113-122.
- D4.** BAŞOĞLU, F., **ÇOPUR, Ö.U.**, 1992. Yaş Mantının Uzun Süre Dayandırılması Üzerinde Bir Araştırma. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 3, 11-16.
- D5.** **ÇOPUR, Ö.U.**, KATKAT, A.V., 1992. Azotlu Gübrelerin Domates Bitkisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 9, 119-129.
- D6.** **ÇOPUR, Ö.U.**, DÖNMEZ, G., 1993. Pektinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 9, 173-181.

- D7. ÇOPUR, Ö.U., KORUKLUOĞLU, M., DÖNMEZ, G., 1993.** Meyveli Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 10, 71-81.
- D8. ŞAHİN, İ., ÇOPUR, Ö.U., KORUKLUOĞLU, M., GÖÇMEN, D., ERSÖZ, N., 1995.** Havuç, Turp, Kereviz, Karnabaharın Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerinde Araştırma. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 11, 27 s.
- D9. ÇOPUR, Ö.U., 1988.** Bir Jelleşme Maddesi Olarak Pektin. Gıda (4): 253-257.
- D10. ÇOPUR, Ö.U., BAŞOĞLU, F., İŞGÖZ, B.B., 1996.** Domates Suyu Kalitesine Palperleme İşleminin Etkisi. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 12, 169-180.
- D11. ÇOPUR, Ö.U., 1996.** Gümrük Birliği Sonrası Türk Gıda Sanayi. Gıda Sanayi Dergisi, (43): 27-30.
- D12. DÖNMEZ, G., ÇOPUR, Ö.U., 1997.** İnegöl Çevresinde Yetiştirilen Stanley Çeşidi Siyah Eriklerin Konserveye İşlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda, 22 (2): 157-163.
- D13. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 1997.** Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar. Gıda. Dünya Yayınları (24): 28 -32.
- D14. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 1998.** Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları. Gıda. Dünya Yayınları. (26): 40-44.
- D15. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 1998.** Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem: Ohmik Isıtma. Gıda. Dünya Yayınları (37): 42-45.
- D16. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 1999.** Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı. Gıda. Dünya Yayınları. (43): 36-39.
- D17. ÇOPUR, Ö.U., 1999.** Dünya Gıda Günü ve Beslenme. Alışveriş - Market Dergisi. (5): 29-31.
- D18. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 2000.** Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi. Gıda. Dünya Yayınları. (50) : 46-53.
- D19. ÇOPUR, Ö.U., ÖZŞAR, Ö., 2000.** Havuç Suyu Üretiminde Optimizasyon. Gıda. Dünya Yayınları. (60) : 73-78.
- D20. ÇOPUR, Ö.U., GÖÇMEN, D., TAMER, C.E., GÜRBÜZ, O., 2001.** Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. Gıda. 26(5): 339-346.
- D21. UYLAŞER, V., TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö. U., 2002.** Düşük Kalorili (Light) Boza Üretimine Araştırılması. Dünya Gıda Dergisi. 2002-07.119-122
- D22. GÜLDAŞ, M., YEMNİ, E., ÇOPUR, Ö.U., 2000.** Antioksidan Vitaminler. Gıda. Dünya Yayınları. Yıl: 6, Mart, Sayı : 2000-3, 58-60.
- D23. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 2000.** Dondurma Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması. Alışveriş - Market Dergisi. (8): 31-33.
- D24. ÇOPUR, Ö.U., BAŞOĞLU, F., ŞAHİN, İ., 2000.** Güney Marmara Bölgesi'nde Gıda Eğitim, Araştırma ve Sanayinin Durumu ve Alınması Gereken Önlemler. Alışveriş - Market Dergisi. (7) : 28-29.
- D25. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 2000.** Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi. Gıda. Dünya Yayınları. (59) : 86-91.
- D26. ÇOPUR, Ö.U., TAMER, C.E., 2003.** Modern Bir Catering Sistemi : Cook - Chill. Gıda Dergisi. 28 (2). 159-167.
- D27. TAMER, C.E., ÇOPUR, Ö.U., 2003.** Boza ve Yeni Yaklaşımlar. Dünya Gıda Dergisi. 2003- 4. 61-62.
- D28. TAMER, C.E., KARAMAN, B., ÇOPUR, Ö.U., 2003.** Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu. Dünya Gıda Dergisi. 2003-6.Yıl: 8. 69-72.
- D29. 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.
- D30. TAMER, C.E., ŞAHAN, Y., ÇOPUR, Ö.U., 2006.** Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri I. Gıda. Dünya Yayınları. 2006 (7), Yıl 11, 81-84.
- D31. TAMER, C.E., ŞAHAN, Y., ÇOPUR, Ö.U., 2006.** Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II. Gıda. Dünya Yayınları. 2006 (8), Yıl 11, 92-93.
- D32. TAMER, C.E., ŞAHAN, Y., ÇOPUR, Ö.U., 2006.** Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III. Gıda. Dünya Yayınları. 2006 (9), Yıl 11.
- D33. PARSEKER YÖNEL, S., ÇOPUR, Ö.U., 2009.** Trabzon Hurmasının Besleyici Değeri ve Bileşimi. Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, Sayı: 29. 63-67.

- D34.** ŞAHİN, O.I., YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2010. Ülkemiz Gıda Sanayi İçinde Bursa'nın Yeri ve Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 30, 98-100.
- D35.** YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2010. Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 30, 101-107.
- D36.** ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI KARAMAN B., **ÇOPUR Ö.U.**, KAPLAN E., BEKAROĞLU M. Uludağ Üniversitesi'nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 37-47 28 (2014).
- D37.** 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.
- D38.** 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.
- D39.** 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.** KILIÇ, O., **ÇOPUR, Ö.U.**, 1988. Bazı Üzüm Çeşitlerinden Üretilen Hardalilerin Kalite Kriterleri. TÜBİTAK 3. Bağcılık Sempozyumu, 31 Mayıs - 3 Haziran 1988, Bursa, 12s.
- E2.** **ÇOPUR, Ö.U.**, KILIÇ, O., 1989. Bursa Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Şeftali Çeşitlerinin Konserveye Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma. Bursa 1. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 4-6 Nisan 1989, Bursa, 261-270 (Doktora Tezinin Bir Bölümü).
- E3.** TÜRK, R., **ÇOPUR, Ö.U.**, ŞEN, E. 1991. Türkiye'de Meyve ve Sebze İşleyen Tesislerde Ürün Kalitesini Etkileyen Uygulamalar ve Bu Sektörde Gelecekteki Eğilimler. Bursa, II. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 1-13 Ekim 1991, Bursa, 322-342. (sözlü bildiri)
- E4.** **ÇOPUR, Ö.U.**, SOYLU, A., GÜRBÜZ, O., DEĞİRMENCİOĞLU, N., ERTÜRK, Ü., 1998. Bursa Yöresinde Yetiştirilen Bazı Kızılcık Tip ve Çeşitlerinin Meyve Suyuna Uygunluğunun Saptanması Üzerinde Bir Araştırma. Gıda Mühendisliği Kongresi. 16-18 Eylül 1998. Gaziantep, 1-13. (sözlü bildiri)
- E5.** TÜRK BEN, C., **ÇOPUR, Ö.U.**, TAMER, C.E., ŞENEL, Y., 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.
- E6.** **ÇOPUR, Ö.U.**, BAYRAM, T., 1999. Ön İşlemlerin Dondurulmuş ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir, (poster bildiri)
- E7.** **ÇOPUR, Ö.U.**, PEKER, M., 1999. Garnitür Konservesi Üretiminde Optimizasyonu. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir, (poster bildiri)
- E8.** **ÇOPUR, Ö.U.**, ERSÖZ, N., 1999. Kivi Suyu Üretiminde Optimizasyon. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir, (poster bildiri)
- E9.** **ÇOPUR, Ö.U.**, GÜRBÜZ, O., ÖZLER, N., 1999. Karnabaharların Konserveye İşlenmeleri Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi. 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir, (sözlü bildiri)
- E10.** **ÇOPUR, Ö.U.**, TAMER, C.E., 1996. Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem: Sous Vide. 1. Levazım Sempozyumu, 13-14 Kasım 1996. Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, Küçükyalı, İstanbul, 10 s. (sözlü bildiri)
- E11.** CESUR, S., BALIKÇILAR, H., **ÇOPUR, Ö.U.**, TAMER, C.E., 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)

- E12.** 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. (sözlü bildiri)
- E13.** TAMER, C.E., KARAMAN, B., AYDOĞAN, N., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2004. Geleneksel Bir İçeceğimiz; Salep. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül 2004, Van, 100-103. (poster bildiri)
- E14.** TAMER, C.E., YENİPAZARLI, Ö., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2004. Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004. Bursa. s. 99. (poster bildiri)
- E15.** TAMER, C.E., AYDOĞAN, N., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2004. Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004. Bursa. s. 30. (poster bildiri)
- E16.** TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2004. Geleneksel Bir İçeceğimiz; Boza. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.23-24 Eylül 2004, Van. 85-89. (poster bildiri)
- E17.** 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. (poster bildiri)
- E18.** 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. (poster bildiri)
- E19.** 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, s. 461. (poster bildiri)
- E20.** 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, s. 398. (poster bildiri)
- E21.** ÖZTÜRK A., TAMER, C.E., YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2008. Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası, T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü.7. Sebze Tarımı Sempozyumu. 26-29 Ağustos 2008, Yalova. (poster bildiri)
- E22.** **ÇOPUR Ö.U.**, YONAK, S., ŞENKOYUNCU, A., 2010. Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi. Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. 11-15 Ocak 2010. Ankara Bildiriler Kitabı-2 1127-1137. (sözlü bildiri)
- E23.** **ÇOPUR Ö.U.**, TAMER, C.E., ŞENKOYUNCU, A., 2010. Gıdada Suyun Önemi. Bursa II. Su Sempozyumu. 22-24 Mart 2010. Bursa, 98-108. (sözlü bildiri)
- E24.** İNCEDAYI, B., TAMER, C.E., PARSEKER YÖNEL, S., YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2010. Effects Of Different Applications On Quality Of Minimally Processed (Fresh - Cut) Carrot. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. (poster presentation).
- E25.** TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., PARSEKER YÖNEL, S., YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2010. Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Of Minimally Processed Cauliflower. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. (poster presentation).
- E26.** 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. (poster bildiri).
- E27.** TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2010. Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. (poster bildiri).
- E.28.** 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.
- E.29.** 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.

- E.30.** 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.
- E31.** ÖZCAN SİNİR, 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).

F. Diğer yayınlar :

- F1.** KILIÇ, O., BAŞOĞLU, F., **ÇOPUR, Ö.U.**, ETEL, M., 1987. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. U.Ü. Ziraat Fak. Teksir No: 24, Bursa, 253 s.
- F2.** KILIÇ, O., **ÇOPUR, Ö.U.**, GÖRTAY, Ş., 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları No: 7, Bursa, 143 s.
- F3.** **ÇOPUR, Ö.U.**, 1996. Gıda Teknolojisi. Anadolu Üniv. Yayınları No: 909. Açıköğretim Fakültesi Yayınları No: 490, Eskişehir, (Ünite: 6. Meyve İşleme Teknolojisi) 307-364.
- F4.** KILIÇ, O., BAŞOĞLU, F., **ÇOPUR Ö.U.**, 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları No:73, Bursa, 192 s.
- F5.** KILIÇ, O., BAŞOĞLU, F., **ÇOPUR, Ö.U.**, 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi II. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları No: 74, Bursa, 273 s.
- F6.** **ÇOPUR, Ö.U.**, 2000. İçecek Bilgisi. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, No:3493, Ders Kitapları Dizisi, No: 694. ABC Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara, 61s.
- F7.** **ÇOPUR, Ö.U.**, 2000. Gıda Teknolojisi. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, No: 3478 Ders Kitapları Dizisi, No: 680. İlicak Matbaası. İstanbul, 152 s.
- F8.** TAMER C. E., KARAMAN, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2004. Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama. Türk Tarım. 160.28-31.
- F9.** YONAK, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2009. Güvenilir Gıda Sistemleri. Türk Tarım. 186.28-33.
- F10.** PARSEKER YÖNEL, S., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2009. Konservelerde Bozulmaya Neden Olan Etmenler. Standart Ekonomik ve Teknik Dergi. Sayı:561. 64-67.
- F11.** **ÇOPUR, Ö.U.**, İNCEDAYI, B., 2010. Gıda Güvenliği ve Önemi. Helal Gıda. Yıl: 1, Sayı: 1, Kasım-Aralık 2010. 20-21.
- F12.** YEKELER, Z., TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2012. Kurutulmuş Biber ve biber Salçası Üretimi. Tarım Türk. 38:7, 48-49.
- F13.** ÖZYÜREK, H., İNCEDAYI, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2012. Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi. Tarım Türk Dergisi. Kasım-Aralık 2012, Sayı: 38, Yıl: 7, 42-46.
- F14.** ÖZYÜREK, H., İNCEDAYI, B., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2012. Kurutulmuş Domates ve Domates Salçası Üretimi. Tarım Türk Dergisi. Kasım-Aralık 2012, Sayı: 38, Yıl: 7, 42-46.
- F15.** ÖZCAN SİNİR, G., TAMER, C.E., **ÇOPUR, Ö.U.**, 2012. Geleneksel İçeceğimiz Salep ve Faydaları. Gıda Teknolojisi. 16:12, 76-77.
- F16.** SUNA S., ÖZCAN SİNİR G., ÖZYÜREK H., **ÇOPUR Ö. U.** Türkiye’de Üretilen Bazı Kurutulmuş Meyvelerin Ekonomik Önemi. Tarım Türk 41:66-71 (2013).
- F17.** 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.