

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Vildan UYLAŞER

Doğum Tarihi: 05 Nisan 1965

Öğrenim Durumu: Doktora

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1986
Y. Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1988
Doktora/S.Yeterlik/ Tıpta Uzmanlık	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1996
Doc. / Prof.	-	-	-

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

Değişik Saklama Koşullarındaki Sterilize Sütlerin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalite Kontrolleri.

Danışman: Doç. Dr. Ekrem KURDAL

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

Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri ve Maya Florasındaki Değişimler ve Bozulmadaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar.

Danışman: Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	1988-1996
Dr.Ar.Gör.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	1996-1997
Yar.Doç.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	1997-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Erdem, F., "Stoklanmış Hıyarlardan Farklı Uygulamalarla Turşu Üretimi Üzerinde Araştırmalar", Uludağ Üniversitesi, 2002.

Koyuncu, N., "Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Ürünlerin Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, 2006.

Kazancı, Y.T., "Hıyar Turşusu Üretiminde Farklı Asit ve pH'nın Renk Stabilitesi Üzerine Etkisi", Uludağ Üniversitesi, 2008.

Yıldırım, T.Ş., " Terapötik Etkili Bazı Gıdalar ve Kullanım Alanları", Uludağ Üniversitesi, 2010.

Alak, S., "Gemlik Tipi Sele Zeytini Üretiminde Fermentasyon Sürecinin Mikrobiyolojik Olarak İzlenmesi ve Pastörizasyonun Ürünün Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, 2015.

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

Savaş, E., "Salamura Yeşil Zeytin Üretiminde Farklı Uygulama ve Acılık Giderme İşlemlerinin İşleme Süresi ve Ürün Kalitesine Etkisi", Uludağ Üniversitesi, 2006.

Yıldız, G., "Gemlik Çeşidi Sofralık Siyah Zeytinlerin Fenolik Bileşikleri Üzerine Yöre ve İşleme Tekniğinin Etkisinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, 2014.

Projelerde Yaptığı Görevler :

*Üzüm Çekirdeği Yağının *Saccharomyces cerevisiae* Üzerine Etkisinin Araştırılması.* Uludağ Üniversitesi Araştırma Fonu İşletme Müdürlüğü, Proje No: 93/43, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 1992.

Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi. TÜBİTAK, TOGTAG-1168 (TBGAG-53), **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 1996.

Siyah Zeytin Salamurasında Oluşan Zarda (Kefeke) Küf Florasının Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Araştırma Fonu İşletme Müdürlüğü, Proje No: 93/44, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 1996.

Bursa Bölgesinde Üretim Yapan Salça Fabrikalarında İşlem Hatlarının Mikrobiyolojik Kontrolü. Uludağ Üniversitesi Araştırma Fonu İşletme Müdürlüğü, Proje No: 93/49, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 1996.

Diyet Zeytin ve Zeytin Ezmesi Üretiminin Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Araştırma Fonu İşletme Müdürlüğü, Proje No: 97/27, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 2001.

Salamurasız Asma Yaprığı Üretiminin Geliştirilmesi. TÜBİTAK, Tarım Orman ve Gıda Teknolojileri Araştırma Grubu,TARP-2329, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 2002.

Gıdalardaki Mikroorganizma Yükü Üzerine Mikrodalga Uygulamalarının Etkisi. Uludağ Üniversitesi Araştırma Fonu İşletme Müdürlüğü, Proje No: 99/21, **Proje Yöneticisi**, 2002.

*Bursa'da Yetiştirilen Bazı Ahududu (*Rubus idaeus L.*) ve Böğürtlen (*Rubus fruticosus L.*) Çeşitlerinin Fenolik Bileşikleri ve Antioksidant Aktivitelerinin Donmuş Muhafaza Süresine Bağlı Olarak Değişimlerinin İncelenmesi.* Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Komisyonu, Proje No: Z-2008/20, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 2008.

*Bursa Yöresine Ait Kuşburnu (*Rosa canina L.*) Meyvelerinde Yerel Uygulamaların Bazı Bileşenler Üzerine Etkileri.* Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Komisyonu, Proje No: Z(U)-2009/25, **Proje Yöneticisi**, 2009.

Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Proje No: OUAP(Z)-2011/, **Proje Yardımcı Araştırmacısı**, 2011.

Türk Sofralık Zeytinlerinin Fenolik Bileşenleri, Antioksidan Kapasite, Yağ Asitleri Bileşimleri ve Mineral Madde Bileşimlerinin Belirlenmesi. Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Proje No: OUAP(Z)-2012/5, **Proje Yöneticisi**, 2012-2015.

Gemlik Tipi Sele Zeytini Üretiminde Fermentasyon Sürecinin Mikrobiyolojik Olarak İzlenmesi ve Pastörizasyonun Ürünün Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Proje No: HDP(Z)-2014/47, **Proje Yöneticisi**, 2014-2015.

İdari Görevler :

Bölüm Başkan Yrd.	U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümü	28.12.2001-
Fakülte Kurulu Üyeliği		28.12.2007-22.10.2008
Fakülte Yönetim Kurulu Üyeliği		07.01.2008-22.10.2008

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler : -

Ödüller : -

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

Akademik	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	Öğrenci
----------	-------	------------	----------------	---------

Yıl			Teorik	Uygulama	Sayısı
2007-2008	Güz	ZMD 2211 Gıda Teknolojisi	2	0	87
		ZMD 2201 Genel Mikrobiyoloji	2	2	86
		GMD 2217 Gıda Analizleri	1	2	68
		GSD 3217 Duyusal Gıda Analizleri	2	2	61
		GMD 4207 Gıda Zehirlenmeleri ve Zoonoz Hastalıklar	2	0	69
		GMB 5018 Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar ve Tanımlanmaları (Y.Lisans)	2	2	3
	İlkbahar	GMD 3212 Proje Tekniği	2	0	67
		GMD 3232 Gıda Biyoteknolojisi	2	2	71
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	8
2008-2009	Güz	ZMD 2201 Genel Mikrobiyoloji	2	2	140
		GMD 2217 Gıda Analizleri	1	2	58
		GMD 3227 Gıda Mikrobiyolojisi II	2	0	68
		GSD 3217 Duyusal Gıda Analizleri	2	2	26
		GMD 4207 Gıda Zehirlenmeleri ve Zoonoz Hastalıklar	2	0	63
		GMB 5018 Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar ve Tanımlanmaları (Y.Lisans)	2	2	4
	İlkbahar	GMD 3232 Gıda Biyoteknolojisi	2	0	80
		GMD 3238 Proses Uygulamaları I	0	4	71
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	8
		GMB 5003 İleri Gıda Mikrobiyolojisi (Y.Lisans)	2	2	8

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1.** Şahin, İ., F. Başoğlu, Ö. U. Çopur, M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer**, A. Akpınar, "Microbial Load of a Production Line for Apple Juice Concentrate", Adv.Food Sci. (CMTL), Vol. 20, No: 5/6, 137-143 (1998).
- A2.** Göçmen, D., M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer**, İ. Şahin, "The Yeast Flora of Bosan Put Up for Consumption in Bursa", Adv. Food Sci. (CMTL), Vol. 22, No: 5/6, 145-150 (2000).
- A3.** **Uylaşer, V.**, C.E. Tamer, Ö.U. Çopur, "A Research on the Production of Low Energy Boza: A Cereal Based Fermented Beverage", AgroFood Industry Hi-Tech, March/April, 41-44 (2005).
- A4.** Özer, M.H., B. Akbudak, **V. Uylaşer**, E. Tamer, "The Effect of Controlled Atmosphere Storage on Pickle Production from Pickling Cucumbers cv. 'Troy' ", European Food Research and Technology, 222 : 118 -129 (2006).

- A5.** Akbudak, B., M.H. Özer, **V. Uylaşer**, B. Karaman, "The Effect of Low Oxygen and High Carbon Dioxide on Storage and Pickle Production of Pickling Cucumbers cv. 'Octobus' ", Journal of Food Engineering, 78: 1034-1046 (2007).
- A6.** Koşar, M., E. Küpeli, H. Malyer, **V. Uylaşer**, C. Türkben, K.H.C. Başer, "Effect of Brining on Biological Activity of Leaves of *Vitis vinifera* L. (Cv. Sultani Çekirdeksiz) from Turkey", Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55 (11): 4596-4603 (2007).
- A7.** **Uylaşer, V.**, C.E. Tamer, B. İncedayı, H. Vural, Ö.U. Çopur, "The Quantitative Analysis of Some Quality Criteria of Gemlik Variety Olives", Journal of Food, Agriculture & Environment, 6 (3&4): 26-30 (2008).
- A8.** İncedayı, B., **V. Uylaşer**, Ö.U. Çopur, "A Traditional Turkish Beverage Şalgam (Şalgam): Manufacturing Technique and Nutritional Value", Journal of Food, Agriculture & Environment, 6 (3&4): 31-34 (2008).
- A9.** **Uylaşer, V.**, B. İncedayı, C.E. Tamer, N. Yılmaz, Ö.U. Çopur, "Physical-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives", Asian Journal of Chemistry, 21 (4): 2861-2868 (2009).
- A10.** Koyuncu, N., **V. Uylaşer**, "Benzoic and Sorbic Acid Levels in Some Dairy Products Consumed in Turkey", Asian Journal of Chemistry, 21 (6): 4901-4908 (2009).
- A11.** Koyuncu, N., **V. Uylaşer**, "Determination of Benzoic and Sorbic Acid in Turkish Food Using High-Performance Liquid Chromatography. Journal of Food Processing and Preservation, 33 (3): 361-369 (2009).
- A12.** Tamer, C.E., **V. Uylaşer**, B. İncedayı, H. Vural, Ö.U. Çopur, "Hedonic Price Model of Table Olive in Turkish Markets: a Case Study of Bursa Province", Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj, 37 (1): 219-223 (2009).
- A13.** Türkben, C., **V. Uylaşer**, B. İncedayı, "Influence of Traditional Processing on Some Compounds of Rose Hip (*Rosa canina* L.) Fruits Collected From Habitat in Bursa, Turkey", Asian Journal of Chemistry, 22 (3): 2309-2318 (2010).
- A14.** Türkben, C., **V. Uylaşer**, B. İncedayı, I. Çelikkol, "Effects of different maturity periods and processes on nutritional components of rose hip (*Rosa canina* L.)", Journal of Food, Agriculture & Environment, 8 (1):26-30 (2010).
- A.15.** Sarıburun, E., S. Şahin, C. Demir, C. Türkben, **V. Uylaşer**, "Phenolic Content and Antioxidant Activity of Raspberry and Blackberry Cultivars", Journal of Food Science, 75 (4): 328-335 (2010).
- A16.** Türkben, C., E. Sarıburun, C. Demir, **V. Uylaşer**, "Effect of Freezing and Frozen Storage on Phenolic Compounds of Raspberry and Blackberry Cultivars", Food Analytical Methods, 3 (3): 144-153 (2010).
- A17.** **Uylaşer, V.**, B. İncedayı, C. Mert, A. Soylu, "A Research on Suitability of Some Chestnut Cultivars for Candied Chestnuts", Acta Horticulturae, 866:571-579 (2010).
- A18.** Yıldız, G. ve **V. Uylaşer**, "A Pseudo-Cereal: Buckwheat", Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 61(1):27 (2011).

- A19.** Savaş, E., **V. Uylaşer**, "Quality Improvement of Green Table Olive cv. 'Domat' (*Olea europaea* L.) Grown in Turkey Using Different De-Bittering Methods", *Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj*, 41(1):269-275 (2013).
- A20.** **Uylaşer, V.**, G. Yıldız, "Fatty Acid Profile and Mineral Content of Commercial Table Olives from Turkey", *Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj*, 41(2):518-523 (2013).
- A21.** İzli, N., G. Yıldız, H. Ünal, E. Işık, **V. Uylaşer**, "Effect of different drying methods on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of Goldenberry (*Physalis peruviana* L.)", *International Journal of Food Science and Technology*, 49:9-17 (2014).
- A22.** **Uylaşer, V.**, G. Yıldız, "The Historical Development and Nutritional Importance of Olive and Olive Oil Constituted an Important Part of the Mediterranean Diet", *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54:1092-1101 (2014).
- A23.** **Uylaşer, V.**, B. İncedayı, G. Yıldız, "Effects of citric acid and Na-metabisulphite on the shelf life of minimally processed *hacıömer* cv. Chestnut", *International Journal of Applied Science and Technology*, 4(1):127-135 (2014).
- A24.** İncedayı, B., G., Yıldız, **V., Uylaşer**, "Color Stability of Peeled 'Sarıağlama' Chestnuts", *Acta Horticulturae*, 1019:147-152 (2014).
- A25.** **Uylaşer, V.**, G. Yıldız, C. Mert, U. Serdar, "A general assessment of the candied chestnut industry in Turkey", *Acta Horticulturae*, 1019:229-234 (2014).
- A26.** Serdar, U., V. Ceyhan, K. Hazneci, B. Akyüz, C. Mert, E. Er, E. Ertan, K.S. Coşkunçu, **V. Uylaser**, C. Bucak, "An overview of chestnut production in Turkey", *Acta Horticulturae*, 1019:211-214 (2014).
- A27.** Yıldız, G., N. İzli, **V. Uylaşer**, E. Işık, "Effect of different drying methods on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant activity of sliced green table olives", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 6(4):479-488 (2014). DOI 10.3920/QAS2013.0272
- A28.** **Uylaser, V.**, "Changes in phenolic compounds during ripening in Gemlik variety olive fruits obtained from different locations", *CyTA Journal of Food*, 13(2):167-173 (2015).
- A29.** Yıldız, G., N. İzli, H. Ünal, **V. Uylaşer**, "Physical and chemical characteristics of goldenberry fruit (*Physalis peruviana* L.)", *Journal of Food Science and Technology*, 52(4):2320-2327 (2015).
- A30.** Yıldız, G., **V. Uylaser**, "Profile and total content of phenolic and antioxidant activity of commercial table olives from Turkey", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(5):635-642 (2015). DOI 10.3920/QAS2014.0430
- A31.** Türkben, C., **V. Uylaşer**, S. Suna, G. Yıldız, "Physical and chemical properties of grape pekmez (molasses) produced with different grape cultivars", *Tarım Bilimleri Dergisi-Journal of Agricultural Science, (BasımDa)*, (2015).

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

- B1.** Koşar, M., Z. Tunalier, H. Malyer, E. Küpeli, **V. Uylaşer**, C. Türkben, K.H.C. Başer, "Antioxidant, Antiinflammatory and Antinociceptive Activities of *Vitis Vinifera* L. cv. Sultani Çekirdeksiz Leaves and Ethnic Products", 6th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (SCNC), 28-29 June, Ankara, (2005).
- B2.** **Uylaşer, V.**, B. İncedayı, C. Mert, A. Soylu, "A Research on Suitability of Some Chestnut Cultivars for Candied Chestnuts", 1st European Congress on Chestnut, 13-16 October, Cuneo-Italy, (2009).
- B3.** Yıldız, G., **V. Uylaşer**, "Non-Thermal Food Preservation Method: Ultrasound", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May, İzmir-Turkey, (2011).
- B4.** Yıldız, G., **V. Uylaşer**, "A Pseudo-Cereal: Buckwheat", EuroFoodChem XVI, Translating Food Chemistry into Health Benefits, 6-8 July, Gdansk-Poland, (2011).
- B5.** **Uylaşer, V.**, G. Yıldız, C.Türkben, "Implication of HACCP in Table Green Olives Production", IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 16-17 February, Cordoba-Spain, (2012).
- B6.** **Uylaşer, V.**, G. Yıldız, G. Elmalı, "Position of Olive Growing/Industry in Turkey and Some Properties of Processed Turkish Table Olive Cultivars", IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 16-17 February, Cordoba-Spain, (2012).
- B7.** **Uylaşer, V.**, G. Yıldız, C. Mert, U. Serdar, "A general assessment of candied chestnut industry in Turkey", Fifth International Chestnut Symposium, 4-8 September, Shepherdstown, WV(USA), (2012).
- B8.** Serdar, U., V. Ceyhan, K. Hazneci, B. Akyüz, C. Mert, E. Er, E. Ertan, K.S. Coşkuncu, **V. Uylaser**, C. Bucak, "An overview of chestnut production in Turkey" Fifth International Chestnut Symposium, 4-8 September, Shepherdstown, WV(USA), (2012).
- B9.** Türkben, C., **V. Uylaşer**, S. Suna (Yonak), G. Yıldız, "Characteristics of Pekmez (Grape Molasses) Traditionally Processed in Bursa,Turkey", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga (Ohrid Lake)-Macedonia, (2013).
- B10.** Yıldız, G., S. Alak, **V. Uylaşer**, "An Investigation about Microbiological Quality of the Manti Samples in Bursa", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga (Ohrid Lake)-Macedonia, (2013).

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :-

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- D1.** Kurdal, E., **V. Uylaşer**, "Değişik Saklama Şartlarındaki Sterilize Sütlerin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalite Kontrolleri. Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, 28 (334): 19-21 (1989).
- D2.** **Uylaşer, V.**, F. Başoğlu, "Gıda Zehirlenmelerinde Etkin Olan Mikroorganizmalar", U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 9:261- 273 (1993).
- D3.** Şahin, İ., M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer**, "Taze Çileklerde Bozulma Etkeni Küfler. Gıda, 19 (6):359-365 (1994).
- D4.** Başoğlu, F., İ. Şahin, M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer**, A. Akpınar, "Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanırlılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi", Tr J. of Agriculture and Forestry (Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi), 20:535-545 (1996).
- D5.** **Uylaşer, V.**, F. Başoğlu, "Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri ve Maya Florasındaki Değişim ve Bozulmalardaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar", Gıda, 22 (1):85-92 (1997).
- D6.** **Uylaşer, V.**, D. Göçmen, M. Korukluoğlu, A. Yıldırım, İ. Şahin, "Hıyar Turşusu Üretiminde Potasyum Sorbat Derişiminin Fermentasyona Etkisi ve Meyveye Geçme Oranının Belirlenmesi", Biyoteknoloji (Kükem) Dergisi, XI. Kükem-Biyoteknoloji Kongresi Özel Sayısı, 23 (2): 11-18 (1999).
- D7.** Göçmen, D., M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer**, İ. Şahin, "Bursa'da Satışa Sunulan Salata Türü Yiyeceklerde Mikrobiyolojik Araştırmalar", Biyoteknoloji (Kükem) Dergisi, 22 (1): 51-57 (1999).
- D8.** **Uylaşer, V.**, F. Başoğlu, "Üretimden Tüketime Kahve", Dünya Gıda Dergisi, 4 (12): 46-49 (1999).
- D9.** **Uylaşer, V.**, "Karotenoidler ve Bazı Özellikleri", Dünya Gıda Dergisi, 5 (12):79-84 (2000).
- D10.** **Uylaşer, V.**, "Lahana Turşusu Üretiminde K-sorbat ve Na-Benzoat Kullanımının Araştırılması", Dünya Gıda Dergisi, 6 (11): 72-76 (2001).
- D11.** **Uylaşer, V.**, "*Yersinia enterocolitica* ve Yersiniosis", Dünya Gıda Dergisi, 7 (4):71-76 (2002).
- D12.** **Uylaşer, V.**, İ.Şahin, "Karnabaharların Konserve Tip Turşuya Uygunluğunun Araştırılması", Gıda 27 (2): 115-120 (2002).
- D13.** **Uylaşer, V.**, E.Taşkın, "Gıda Sanayinde Enzim Kullanımı", Dünya Gıda Dergisi, 9 (2):78-84 (2004).
- D14.** **Uylaşer, V.**, F. Erdem, "Stoklanmış Hıyarlardan Farklı Uygulamalarla Turşu Üretimi", U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 18 (1):81-92 (2004).
- D15.** **Uylaşer, V.**, İ. Şahin, "Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Geleneksel Gemlik Yönteminin Günümüz Koşullarına Uyarlanması", U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 18 (1):105-113 (2004).

- D16. Uylaşer, V.,** A. Konak, "Gıdalardaki Biyojen Aminler ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi", Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, 3 (6):26-33 (2004).
- D17.** Başoğlu, F., İ.Şahin, M.Korukluoğlu, **V.Uylaşer,** A.A.Bayazit, Ö.U.Çopur, "Salamurasız Asma Yapağı Üretimine Geliştirilmesi", Akademik Gıda Dergisi, (2): 11, 7-12 (2004).
- D18. Uylaşer, V.,** B. Karaman, "Zeytin, Zeytinyağı ve Beslenmemizdeki Önemi", Dünya Gıda Dergisi, 10 (2):68-70 (2005).
- D19. Uylaşer, V.,** B. Karaman, Y.T. Kazancı, "Mikotoksinler ve İnsan Sağlığına Etkileri", Hasad Gıda, 21(244):43-48 (2005).
- D20.** Karaman, B., N. Yılmaz, C.E. Tamer, **V. Uylaşer,** Ö.U. Çopur, "Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri Üzerine Bir Araştırma", Hasad Gıda, 21(248): 18-22 (2006).
- D21. Uylaşer, V.,** F. Başoğlu, D. Göçmen, "Konserve Gıdalarda Mikroorganizma Yükü Üzerine Mikrodalga Uygulamalarının Etkisi", Gıda Bilimi ve Teknolojisi, 7 (33):24-33 (2006).
- D22. Uylaşer, V.,** S. Parseker Yönel, E. Savaş, "Doğal Antimikrobiyal Bir Bileşik: Bakteriyosin", Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, 5 (10): 22-30 (2008).
- D23.** Kazancı, Y.T., **V. Uylaşer,** "Farklı Asit ve Bitkisel Yağ Kullanılarak Hazırlanan Ajvarın (Patlıcan Salatası) Kalite Özellikleri", Gıda Mühendisliği Dergisi, 12(28):51-56 (2009).
- D24.** Yıldız, G., **V. Uylaşer,** "Doğal Bir Antimikrobiyel: Oleuropein", U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 25(1): 131-142 (2011).
- D25.** Elmalı, G., **V. Uylaşer,** "Geleneksel Gıdalardan Çeçil Peynirinin Üretimi ve Özellikleri", U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(1): 83-92 (2012).

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

- E1. Uylaşer, V.,** F. Başoğlu, "Turşularda Görülen Bozulmalar ve Önleme Çareleri", Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 4-6 Nisan, 255- 260, Bursa, 1989. -Sözlü Bildiri-
- E2.** Kundakçı, A., A. Yücel, **V. Uylaşer,** R. Konca, S. Can, "Soğuk Koşullarda Depolanan ve Satışa Sunulan Piliç Etlerinin Mikroflorası ve Kalitesi", Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 1-3 Ekim, 191-200, Bursa, 1991. -Sözlü Bildiri-
- E3. Uylaşer, V.,** M. Korukluoğlu, D. Göçmen, İ. Şahin, "Bursa'da Satışa Sunulan Bozaların Bileşimi ve Kalitelerinin Araştırılması", Gıda Mühendisliği Kongresi, 16- 18 Eylül, 135-139, Gaziantep, 1998. -Sözlü Bildiri-
- E4.** Şahin, İ., M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer,** D. Göçmen, "Diyet Zeytin ve Zeytin Ezmesi Üretimi", Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, 6-9 Haziran, 179-184, Bursa, 2000. -Sözlü Bildiri-

- E5.** Korukluoğlu, M., O. Gurbüz, **V. Uylaşer**, A. Yıldırım, İ. Şahin, "Gemlik Tipi Zeytinlerde Mikotoksin Kirliliđinin Araştırılması", Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, 6-9 Haziran, 214-219, Bursa, 2000. -Sözlü Bildiri-
- E6.** **Uylaşer, V.**, M. Korukluoğlu, D. Göçmen, A. Yıldırım, İ. Şahin, "Yeşil Zeytin Üretiminde Farklı Çeşit ve Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi", Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, 6-9 Haziran, Bursa, 220-226, 2000. -Sözlü Bildiri-
- E7.** Gurbüz, O., A. Yıldırım, **V. Uylaşer**, İ. Şahin, "Uludağ Üniversitesi Deneme Bağında Yetiştirilen Siyah Üzümlerin Şaraba Uygunluđu ve Üretim Yönteminin Şarap Bileşimine Etkilerinin Araştırılması", Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa, 2004. -Sözlü Bildiri-
- E8.** Göçmen, D., M. Korukluoğlu, **V. Uylaşer**, O. Gurbüz, A. Yıldırım, "İ. ŞAHİN, Salamura Zeytinlerde Bozulma Etkeni Küfler", Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu, 6-9 Haziran, Bursa, 467- 472, 2000. -Poster Bildiri-
- E9.** **Uylaşer, V.**, A. Konak, "Nişasta ve Modifiye Nişasta Uygulamaları", Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa, 2004. -Poster Bildiri-
- E10.** **Uylaşer, V.**, E. Savaş, "Lactobacillus Cinsi Mikroorganizmalarca Bakteriosin Üretimi", Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa, 2004. -Poster Bildiri-
- E11.** **Uylaşer, V.**, N. Koyuncu, "Fenolik Bileşikler ve Antioksidan Etkileri", Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa, 2004. -Poster Bildiri-
- E12.** **Uylaşer, V.**, "Boza Mikroflorasını Oluşturan Bazı Mikroorganizmalar ve Probiyotik Etkileri", Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van, 428-431, 2004. -Poster Bildiri-
- E13.** Savaş, E., **V. Uylaşer**, "Zeytinin Besinsel Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkileri", 4. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 14-16 Mayıs, Bergama-İzmir, 167-172, 2007. -Sözlü Bildiri-
- E14.** **Uylaşer, V.**, K. İnce, "Şaraptaki Antioksidanlar ve Fenolik Bileşikler", Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum, 1151-1154, 2008. -Poster Bildiri-
- E15.** Parseker Yönel, S., **V. Uylaşer**, S. Yonak, "Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Deđeri", Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum, 339-342, 2008. -Poster Bildiri-
- E16.** Avcı, D., G.Yıldız, **V. Uylaşer**, "Oleuropeinin Antioksidan Etkisi", II. Ulusal Öğrenci Zeytin Kongresi, 20-22 Mayıs, Gemlik-Bursa, 2010. -Sözlü Bildiri-
- E17.** Yılmaz, İ., **V. Uylaşer**, "Depolama Süresince Naturel Zeytinyağının Stabilitesi Üzerine Etki Eden Faktörler", II. Ulusal Öğrenci Zeytin Kongresi, 20-22 Mayıs, Gemlik-Bursa, 2010. -Sözlü Bildiri-
- E18.** Tamer, C.E., G. Yıldız, **V. Uylaşer**, Ö.U. Çopur, "Çikolata Kaplı Kestane Şekerlemelerinin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma", 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 64-66, 2012. -Sözlü Bildiri-
- E19.** Yıldız, G., **V. Uylaşer**, A. Polat, "Geçmişten Günümüze Türk Kahvesi", 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, 141-142, 2012. -Poster Bildiri-

- E20.** akmak, B., G. Yıldız, **V. Uylaşer**, "Zeytin Yaprakındaki Fenolik Bileşenler ve Zeytin Yaprakının Değerlendirilme Olanakları", III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 16-18 Mayıs, Aydın, 2012. -Sözlü Bildiri-
- E21.** Yıldız, G., C. Türkben, **V. Uylaşer**, "Bursa Yöresinde Geleneksel Olarak Üretilen Üzüm Pekmezinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi", Selçuk Üniversitesi Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi-A 27 (Türkiye 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu Özel Sayısı), 25-28 Eylül, Konya, 339-347, 2015. 2013. -Sözlü Bildiri-

F. Diğer yayınlar :

- F1. Uylaşer, V.**, F. Başoğlu, "Temel Gıda Analizleri", Dora Yayıncılık, ISBN 978-605-4485-13-0, 125s., 2011.