

## **Prof. Dr. Duygu GÖCMEN**

Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Projesi, 2011

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: Araştırmacı

TÜBİTAK, 2013

Başlık: Yulaf Unu Katkısının Tarhana Kalitesine Etkisi

Çalışma Grubu: Prof.Dr. Duygu Göçmen,Aslı Yükselici

Proje No: TOVAG : 1100805

Görev:Yürütücü

U.Ü. BAP, 2013

Başlık: Yüksek Amilozlu Mısır Nişastasından Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Jelatinizasyon ve Retrogradasyon Parametrelerinin Etkisi

Çalışma Grubu: Prof.Dr. Duygu Göçmen, Ayşe Neslihan DÜNDAR

Proje No: UAP(Z)-2011/64

Görev:Yürütücü

U.Ü. BAP, 2013

Başlık: Yüksek Amilozlu Mısır Nişastasından Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Jelatinizasyon ve Retrogradasyon Parametrelerinin Etkisi.

Çalışma Grubu: Prof.Dr. Duygu Göçmen, Ayşe Neslihan DÜNDAR

Proje No: UAP(Z)-2011/64

Görev:Yürütücü

Tübitak, 2012

Başlık: İğde (Eleagnus angustifolia L.) Meyvesinin Kimyasal ve Besleyici Özellikleri ve Bisküvi Üretiminde Kullanımı

Çalışma Grubu: Doç.Dr. Yasemin ŞAHAN, Prof.Dr. Duygu Göçmen, Asuman CANSEV, Güler Çelik, Dilek DÜLGER, Ayşe Neslihan DÜNDAR, Emine AYDIN.

Proje No: TOVAG: 1100060

Görev: Araştırmacı

TÜBİTAK-TEYDEB Projesi (Mahfel Gıda-Turizm-Cafe İşletmeciliği SAN ve TİC. LTD. ŞTİ)

Başlık: Sütlü Tatlı ve Baklava Ürünlerinde Gazlı Kapama Yöntemi İle Raf Ömrünün Uzatılması (Akademik Danışman)

Çalışma Grubu: Prof.Dr. Duygu Göçmen

Görev: Akademik Danışman

TUBITAK-Hızlı Destek, 2006

Başlık: Ekmek Üretiminde Laktik Starter Uygulamasının Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Araştırmalar

Çalışma Grubu: Prof.Dr. Duygu Göçmen, Yrd. Doç. Ozan GÜRBÜZ, Ahmet Fatih DAĞDELEN, Ayşegül YILDIRIM, Prof. Dr. İsmet ŞAHİN

Proje No: TOVAG 1050004

Görev: Yürütücü

U.Ü. BAP, 2005

Başlık: Şaraba İşlemeye Uygun Yerli ve Yabancı Bazı Üzüm Çeşitleri ve Şaraplarının Resveratrol ve Fenolik Antioksidan İçeriklerinin Araştırılması

Çalışma Grubu: Gürbüz O , Göçmen D, Dağdelen F, Gürsoy M, Aydın S, Şahin İ, Büyükuysal L, Usta M.

Proje No:Z-2002/12

Görev: Araştırmacı

University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences, Citrus Research and Education Center, USA, 2004

Başlık: Objective Measurements For Orange Juice And Grapefruit Juice Flavor Quality. Çalışma Grubu: Gocmen D, Elston A, Williams T, Parish M, Rouseff RL.

Görev: Araştırmacı

University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, 2004

Başlık: Gas Chromatographic-Olfactometric Characterization of Aroma Active Compounds in Sun Dried and Vacuum Dried Tarhana.

Çalışma Grubu: Gocmen D, Gurbuz O, Rouseff RL, Smoot JM, Dagdelen AF.

Görev: Araştırmacı

DPT, 2002.

Başlık: Diyet Zeytin ve Zeytin Ezmesi Üretimi

Çalışma Grubu: Şahin İ, Korukluoğlu M, Uylaser V, Gocmen D.

Proje No: 97 /27

Görev: Araştırmacı

U.Ü. BAP, 1998

Başlık: Salamura Siyah Zeytin Üzerinde Rastlanan Küfler ve Zeytinlerimizde Aflatoksin Risklerinin Araştırılması

Çalışma Grubu: Şahin İ, Başoğlu F, Korukluoğlu M, Gocmen D.

Proje No: 95 / 18

Görev: Araştırmacı

U.Ü. BAP, 1994

Başlık: Tulum ve Küp Peynirlerinde Bulunan Küf Mantarları Üzerinde Bir Araştırma

Çalışma Grubu: Şahin İ, Korukluoğlu M, Gocmen D.

Proje No: 93/40

Görev: Araştırmacı