

Prof. Dr. Ömer Utku COPUR

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

Başlık: Karnabaharların Konserveye İşlenmesi Sırasında Oluşabilecek Renk Değişikliklerinin Önlenmesi

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı araştırmacı

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu,1994

Başlık: Ön İşlemlerin Dondurulmuş ve Kızartılmış Patateslerin Özellikleri Üzerine Etkisi

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje yürütücüsü

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

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

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

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

TÜBİTAK, TARP-2329, 2000

Başlık: Salamurasız Asma Yaprağı Üretimine Geliştirilmesi

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı araştırmacı

TÜBİTAK- TOVAG, 107 O 664, 2007

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

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

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

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

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

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

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

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

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

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu KUAP(Z)-2016/1

Başlık: Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Kombucha İçeceğinin Fonksiyonel Özelliklerinin ve Antikanserojenik Etkilerinin Araştırılması

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

Görev: Yardımcı araştırmacı