

# **Prof. FERAMUZ ÖZDEMİR**

## **Personal Information**

**Office Phone:** [+90 242 310 2434](tel:+902423102434) Extension: 2434

**Office Phone:** [+90 242 310 6300](tel:+902423106300) Extension: 6300

**Fax Phone:** [+90 242 310 6306](tel:+902423106306)

**Email:** feramuz@akdeniz.edu.tr

**Web:** <https://avesis.akdeniz.edu.tr/feramuz>

**Address:** feramuz@akdeniz.edu.tr

## **International Researcher IDs**

**ORCID:** 0000-0001-6618-2896

**Publons / Web Of Science ResearcherID:** C-2522-2016

**Yoksis Researcher ID:** 9878

## **Education Information**

Doctorate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1988 - 1992

Undergraduate, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Department of Zootechnics, Turkey 1976 - 1981

## **Foreign Languages**

English, B2 Upper Intermediate

## **Dissertations**

Doctorate, Farklı Kırılma Metotlarının Üç Sürgün Dönemi Çayın Siyah Çaya İşlenmesinde Uygulanma Etkinliği ve Üretilen Siyah Çaylarının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri , Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1992

## **Research Areas**

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Regulations and Quality Control, Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

## **Academic Titles / Tasks**

Professor, Akdeniz University, Faculty of Engineering, Gıda Mühendisliği, 2008 - Continues

Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2008

Associate Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 1998 - 2004

Assistant Professor, Akdeniz University, Faculty of Agriculture, Gıda Mühendisliği, 1995 - 1998

## **Academic and Administrative Experience**

Akdeniz University, 2008 - 2015  
Akdeniz University, Faculty of Engineering, 2008 - 2015  
Akdeniz University, 2008 - 2015  
Akdeniz University, Faculty of Agriculture, 2000 - 2003

## **Courses**

Özel Gıdalar Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020  
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2019 - 2020  
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2020 - 2021  
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021  
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2013 - 2014  
Özel Gıdalar Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014  
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014  
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2013 - 2014

## **Advising Theses**

ÖZDEMİR F., İçme Sularının Fiziksel ve Kimyasal Bileşenlerinin Siyah Çayda Dem Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi, Postgraduate, Ü.Cöl(Student), Continues  
ÖZDEMİR F., Turunçgil Balının Aroma Profilinin Belirlenmesi ve Bunun Nektar Kaynaklarıyla İlişkisi, Postgraduate, N.Kaçaroğlu(Student), 2011  
ÖZDEMİR F., Farklı kalitedeki İran safranının renk ve aroma bileşenlerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.Azarabadi(Student), 2011  
ÖZDEMİR F., Yeşil çaydan deme geçen aktif bileşikler üzerine sürgün dönemi, ekstraksiyon süre ve sıcaklığının etkisi, Postgraduate, F.Balcı(Student), 2011  
ÖZDEMİR F., Farklı Ekstraksiyon, Süre ve Sıcaklıklarının Çaydan Deme Geçen Fenolik ve Alkoloid Madde Miktarı Üzerine Etkisi, Postgraduate, N.Hanay(Student), 2010  
ÖZDEMİR F., Dağ Çayından (Sideritis stricta) Çözünür (instant) Bitki Çayı Üretim Olanaklarının Araştırılması, Doctorate, H.Şahin(Student), 2009  
ÖZDEMİR F., Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür (Instant) Bitki Çayı (Adaçayı, Dağ çayı, Kekik ve İhlamur) Üretimi, Postgraduate, M.Torun(Student), 2009  
ÖZDEMİR F., Kırmızı pul biberdeki (*Capsicum annuum L.*) karotenoid pigmentlerin sıcaklık ve nem etkisiyle değişimi, Postgraduate, A.Akdoğan(Student), 2007  
ÖZDEMİR F., Kırmızı Pul Biberdeki (*Capsicum annuum L.*) Karotenoid Pigmentlerin Sıcaklık ve Nem Etkisi ile Değişim Kinetiğinin İncelenmesi, Postgraduate, A.Akdoğan(Student), 2007  
ÖZDEMİR F., Bazı Avokado (Persea americana Mill.) Çeşitlerinin Püre Üretimine Uygunluklarının Belirlenmesi ve Ürün Stabilitesi Üzerine Depolama Sıcaklığının Etkisi, Doctorate, M.Gölükçü(Student), 2006  
ÖZDEMİR F., Bazı hidrokolloidlerin farklı formülasyonlara sahip ketçapların konsistensi ve serum ayrılması üzerine etkisi, Postgraduate, H.Şahin(Student), 2003  
ÖZDEMİR F., Bazı Hidrokolloidlerin Farklı Formülasyona Sahip Ketçapların Konsistensi ve Serum Ayrılması Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.Şahin(Student), 2003  
ÖZDEMİR F., Farklı gamma ışınlama dozlarının ve depolamanın kırmızı pul biberin (*Capsicum Annuum L.*) bazı kimyasal mikrobiyolojik ve duyusal kalitesi üzerine etkileri, Doctorate, A.Topuz(Student), 2002  
ÖZDEMİR F., Farklı Gamma Işınlama Dozlarının ve Depolamanın Kırmızı Pul Biberin (*Capsicum annuum L.*) Bazı Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Kalitesi Üzerine Etkileri, Doctorate, A.Topuz(Student), 2002  
ÖZDEMİR F., Antalya Körfezinde Avlanan Bazı Su Ürünlerinde Cu, Zn, Pb ve Cd İçeriği, Postgraduate, M.Yazkan(Student), 2001  
ÖZDEMİR F., Susam Kavrulmasında Mikrodalga Uygulamaları ve İşlemin Susam ve Tahinin Kalitesi Üzerine Etkisi,

Postgraduate, M.Gölükçü(Student), 2000

ÖZDEMİR F., Yenidünya çeşitlerinin (*Eriobotrya Japonica L.*) bazı fiziksel, kimyasal özellikleri ile marmelat, nektar ve konserveye işlenebilme olanaklarının belirlenmesi, Postgraduate, A.Topuz(Student), 1998

ÖZDEMİR F., Yenidünya Meyvesinin (*Eriobotrya japonica L.*) Bazı Fiziksel, Kimyasal Özellikleri ve Değerlendirilme Olanakları, Postgraduate, A.Topuz(Student), 1998

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. Effects of fermentation time on phenolic composition, antioxidant and antimicrobial activities of green, oolong, and black teas  
Salman S., Öz G., FELEK R., Haznedar A., Turna T., ÖZDEMİR F.  
Food Bioscience, vol.49, 2022 (SCI-Expanded)
- II. Milk protein and zein coatings over peeled garlic cloves to extend their shelf life  
TORUN M., ÖZDEMİR F.  
SCIENTIA HORTICULTURAE, vol.291, 2022 (SCI-Expanded)
- III. Encapsulation of strawberry flavour and physicochemical characterization of the encapsulated powders  
Balci-Torun F., ÖZDEMİR F.  
POWDER TECHNOLOGY, vol.380, pp.602-612, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. Effects of fermentation time and shooting period on amino acid derivatives and free amino acid profiles of tea  
Salman S., YILMAZ C., GÖKMEN V., ÖZDEMİR F.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.137, 2021 (SCI-Expanded)
- V. Investigation of free amino acids, bioactive and neuroactive compounds in different types of tea and effect of black tea processing  
YILMAZ C., ÖZDEMİR F., GÖKMEN V.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.117, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. Effect of altitude, shooting period, and tea grade on the catechins, caffeine, theaflavin, and thearubigin of Turkish black tea  
ÖZDEMİR F., Sahin Nadeem H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.42, no.5, pp.334-340, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. Effect of rolling methods and storage on volatile constituents of Turkish black tea  
ÖZDEMİR F., Tontul I., BALCI-TORUN F., TOPUZ A.  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.32, no.5, pp.362-375, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. Phenolic composition and antioxidant activity of *Sideritis lycia* and *Sideritis libanotica* subsp. *linearis*: Effects of cultivation, year and storage  
DİNÇER C., TORUN M., TONTUL I., TOPUZ A., SAHIN-NADEEM H., GÖKTÜRK R. S., TUGRUL-AY S., ÖZDEMİR F.  
JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, vol.5, pp.26-32, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. Influence of shooting period and extraction conditions on bioactive compounds in Turkish green tea  
BALCI F., ÖZDEMİR F.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.36, no.4, pp.737-743, 2016 (SCI-Expanded)
- X. Aqueous extraction kinetics of soluble solids, phenolics and flavonoids from sage (*Salvia fruticosa* Miller) leaves  
TORUN M., DİNÇER C., TOPUZ A., Sahin-Nadeem H., ÖZDEMİR F.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.5, pp.2797-2805, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. Concentration of sage (*Salvia fruticosa* Miller) extract by using integrated membrane process  
TORUN M., Racz G., Fogarassy E., Vatai G., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY, vol.132, pp.244-251, 2014 (SCI-Expanded)
- XII. Physicochemical properties of Turkish green tea powder: effects of shooting period, shading, and clone

- TOPUZ A., DİNÇER C., TORUN M., Tontul I., Sahin-Nadeem H., HAZNEDAR A., ÖZDEMİR F.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.2, pp.233-241, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. Comparative study on volatile compounds in Turkish green tea powder: Impact of tea clone, shading level and shooting period  
Tontul I., TORUN M., DİNÇER C., Sahin-Nadeem H., TOPUZ A., TURNA T., ÖZDEMİR F.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.53, no.2, pp.744-750, 2013 (SCI-Expanded)
- XIV. Influence of inlet air temperature and carrier material on the production of instant soluble sage (*Salvia fruticosa* Miller) by spray drying  
Sahin-Nadeem H., DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.52, no.1, pp.31-38, 2013 (SCI-Expanded)
- XV. Effects of Baking and Boiling on the Nutritional and Antioxidant Properties of Sweet Potato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] Cultivars  
DİNÇER C., KARAOĞLAN M., ERDEN F., Tetik N., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, vol.66, no.4, pp.341-347, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. Spray drying of the mountain tea (*Sideritis stricta*) water extract by using different hydrocolloid carriers  
Nadeem H. S., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.44, no.7, pp.1626-1635, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. CHANGES IN PHENOLIC COMPOSITION OF AVOCADO CULTIVARS DURING HARVESTING TIME  
Golukcu M., ÖZDEMİR F.  
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, vol.46, no.1, pp.112-115, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. Effect of roasting process on phenolic, antioxidant and browning properties of carob powder  
Sahin H., TOPUZ A., Pischetsrieder M., Oezdemir F.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.230, no.1, pp.155-161, 2009 (SCI-Expanded)
- XIX. Assessment of carotenoids, capsaicinoids and ascorbic acid composition of some selected pepper cultivars (*Capsicum annuum* L.) grown in Turkey  
Topuz A., Ozdemir F.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.20, no.7, pp.596-602, 2007 (SCI-Expanded)
- XX. Effect of some hydrocolloids on the serum separation of different formulated ketchups  
Sahin H., Ozdemir F.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.81, no.2, pp.437-446, 2007 (SCI-Expanded)
- XXI. Effect of some hydrocolloids on the serum separation of different formulated ketchups  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.81, pp.437-446, 2007 (SCI-Expanded)
- XXII. Physical and nutritional properties of four orange varieties  
Topuz A., Topakci M., Canakci M., Akinci I., Ozdemir F.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.66, no.4, pp.519-523, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIII. Some physical and nutritional properties of *Juniperus drupacea* fruits  
Akinci I., Ozdemir F., Topuz A., KABAŞ Ö., Canakci M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.65, no.3, pp.325-331, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIV. Effect of some hydrocolloids on the rheological properties of different formulated ketchups  
Sahin H., Ozdemir F.  
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.18, no.6, pp.1015-1022, 2004 (SCI-Expanded)
- XXV. Effects of sodium caseinate- and milk protein concentrate-based edible coatings on the postharvest quality of Bing cherries  
Certel M., Uslu M. K., Ozdemir F.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.84, no.10, pp.1229-1234, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVI. Physical and nutritional properties of four major commercial Turkish hazelnut varieties  
Ozdemir F., Akinci I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.63, no.3, pp.341-347, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVII. Influences of gamma irradiation and storage on the capsaicinoids of sun-dried and dehydrated

**paprika**

Topuz A., Ozdemir F.

FOOD CHEMISTRY, vol.86, no.4, pp.509-515, 2004 (SCI-Expanded)

- XXVIII. **Changes in dry matter, oil content and fatty acids composition of avocado during harvesting time and post-harvesting ripening period**

ÖZDEMİR F., TOPUZ A.

FOOD CHEMISTRY, vol.86, no.1, pp.79-83, 2004 (SCI-Expanded)

- XXIX. **Cu, Zn, Pb and Cd contents in some molluscs and crustacea caught in the Gulf of Antalya**

Yazkan M., Ozdemir F., Gölükçü M.

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.28, no.1, pp.95-100, 2004 (SCI-Expanded)

- XXX. **Influences of gamma-irradiation and storage on the carotenoids of sun-dried and dehydrated paprika**

Topuz A., Ozdemir F.

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.51, no.17, pp.4972-4977, 2003 (SCI-Expanded)

- XXXI. **Cu, Zn, Pb and Cd content in some fish species caught in the Gulf of Antalya**

Yazkan M., Ozdemir F., Gölükçü M.

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.26, no.6, pp.1309-1313, 2002 (SCI-Expanded)

- XXXII. **EFFECTS OF SHOOTING PERIOD, TIMES WITHIN SHOOTING PERIODS AND PROCESSING SYSTEMS ON THE EXTRACT, CAFFEINE AND CRUDE FIBER CONTENTS OF BLACK TEA**

OZDEMİR F., Gökalp H. Y., Nas S.

ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG, vol.197, no.4, pp.358-362, 1993 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **ÇİLEK AROMASININ DEPOLAMA KARABLILIĞI ÜZERİNE PÜSKÜRTEREK KURUTMA YÖNTEMİYLE ENKAPSÜLASYON İŞLEMİNİN ETKİSİ VE MİKROKAPSÜLLERİN MODEL GİDALarda ETKİNLİĞİNİN BELİRLENMESİ**

BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.

THE JOURNAL OF FOOD, vol.46, no.3, pp.751-765, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

- II. **SİYAH ÇAY HARMANINDA PARTİKÜL BOYUTU VE DEMLEME SÜRESİNİN DEM ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**

Salman S., Azarabadi N., ÖZDEMİR F.

GIDA, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

- III. **Beyaz Çay: Üretimi, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**

Salman S., ÖZDEMİR F.

Akademik Gıda, vol.16, no.2, pp.218-223, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

- IV. **KEÇİBOYNUZU TOZU ÜRETİMİNDE KAVURMA PROSESİ SÜRESİNCE RENK DEĞİŞİMİ VE AĞIRLIK KAYBI**

ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., Arslan Kulcan A., TORUN M., ÖZDEMİR F.

GIDA, vol.42, no.3, pp.252-260, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- V. **COLOUR CHANGE AND WEIGHT LOSS DURING THE ROASTING PROCESS FOR PRODUCTION OF CAROB POWDER**

ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., ARSLAN KULCAN A., TORUN M., ÖZDEMİR F.

Gıda, vol.42, no.3, pp.252-260, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- VI. **Phenolic composition and antioxidant activity of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp. linearis: Effects of cultivation, year and storage**

DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., GÖKTÜRK R. S., Tugrul Ay S., ÖZDEMİR F.

JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, vol.4, no.3, pp.160-165, 2016 (Scopus)

- VII. **Phenolic composition and antioxidant activity of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp. linearis: Effects of cultivation, year and storage**  
DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., GÖKTÜRK R. S., Tugrul Ay S., ÖZDEMİR F.  
JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, vol.4, no.3, pp.160-165, 2016  
(Scopus)
- VIII. **Türkiye İçin Yeni Bir Ürün Yeşil Çay pudrası**  
ÖZDEMİR F.  
Drink techmarket, no.98, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Uzakdoğu dan Özel bir Çay Pu erh Çayı**  
ÖZDEMİR F., TORUN M., FERHAN B.  
Drink techmarket, no.95, pp.74-78, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- X. **Aynı Bitkiden Lezzeti Farklı Çaylar**  
Salman S., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
Drink, pp.74-78, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Lezzet Arttırıcı Gıda Katkı Maddesi: Monosodyum Glutamat**  
TORUN M., ÖZDEMİR F.  
Turkchem, no.Ağustos, pp.50-56, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Geçmişten Günümüze Türkiye'de Çay, Dünya Gıda**  
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
Dünya Gıda, pp.26-29, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Geçmişten Günümüze Türkiye'de Çay**  
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
Dünya Gıda, no.Nisan, pp.25-30, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Anadolu İnsanın Yüzlerce Yıllık Doğal Değeri: Bitki Çayları**  
ÖZDEMİR F., TORUN M.  
GıdaTeknolojisi, no.Aralık, pp.43-48, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Influence of Different Microwave Seed Roasting Process on the Color Values of Tehina (Sesame Paste)**  
ÖZDEMİR F., GÖLKÜKÇÜ M.  
GIDA, vol.32, no.3, pp.129-135, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Influence of Different Microwave Seed Roasting Processes on the Changes in Quality and Fatty Acid Composition of Tehina (Sesame Butter) Oil.**  
ÖZDEMİR F., GÖLKÜKÇÜ M., ERBAŞ M.  
Akd. Üni. Ziraat Fak. Dergisi, vol.19, no.2, pp.207-216, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Influence of different microwave seed roasting processes on the changes in quality and fatty acid composition of tehina (sesame butter) oil**  
ÖZDEMİR F., GÖLKÜKÇÜ M., ERBAŞ M.  
Mediterranean Agricultural Sciences, vol.19, no.2, pp.207-216, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Hasat Zamanı ve Hasat Sonrası Olgunluğa Bağlı Olarak Bazı Avokado (*Persea americana* Mill.) Çeşitlerinin Bileşimindeki Değişimler**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DEMİRKOL A., GÖLKÜKÇÜ M.  
Gıda, vol.29, no.2, pp.177-183, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Ekolojik Üretimde Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Domatesin Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkisi**  
DEMİR H., TOPUZ A., Gölükçü M., POLAT E., ÖZDEMİR F., ŞAHİN H.  
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.16, no.1, pp.19-25, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Andız (*Juniperus drupacea*) Pekmezi Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., GÖLKÜKÇÜ M., ŞAHİN H.  
Gıda, vol.29, no.1, pp.33-40, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Yer Fıstığının (*Arachis hypogaea*) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ve Fıstık Kavurmada Mikrodalga Uygulamasının Yağ Asitleri Bileşimi Üzerine Etkisi**

- ÖZDEMİR F., GÖLKÜKÇÜ M., TOPUZ A.  
Gıda, vol.28, no.1, pp.39-45, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Yedikule ve İceberg Tipi Marul Çeşitlerinin Mineral Madde İçeriği Üzerine Ekolojik Üretim Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Etkisi**  
DEMİR H., GÖLKÜKÇÜ M., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., POLAT E., ŞAHİN H.  
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.16, no.1, pp.79-85, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağıının yağ asiti kompozisyonu**  
ÖZDEMİR F., GÖLKÜKÇÜ M., ERBAŞ M.  
GIDA, vol.2, pp.135-138, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağıının yağ asidi kompozisyonu**  
ÖZDEMİR F., GÖLKÜKÇÜ M., ERBAŞ M.  
GIDA, vol.26, no.2, pp.135-138, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VEKİMYASAL ÖZELLİKLERİ**  
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.  
Gıda, vol.1, no.23, pp.37-41, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Harmanlanmış bazı siyah çayların kurşun ve kadmiyum içeriği**  
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., CERTEL M.  
Gıda, vol.25, no.25, pp.331-336, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Farklı Balların HPLC Yöntemi İle Belirlenen Şeker İçerikleri Kullanılarak Tanımlanması**  
Karkacier M., Gürel F., Özdemir F.  
GIDA, vol.25, no.1, pp.69-73, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Loquat and Possibilities of Processing into Marmelade, Nectar and Canned Fruit**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Fruit Processing, vol.10, pp.398-401, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Antalya Yöresinde Yetiştirilen Farklı Dutların Bazı Kimyasal Özellikleri.**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.  
DERİM, vol.15, no.1, pp.30-35, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DOĞAN Ü., KARHAN M.  
Gıda, vol.23, no.1, pp.37-41, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Ortodoks ve Çaykur Yöntemi ile Üretilen Farklı Sınıf Çayların Mineral İçerikleri**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.4, pp.809-815, 1998 (Scopus)
- XXXII. **Identification of Sugar Honey, Multifloral Honey and Honeydew Honey Based on Mineral Content, Total Ash, Ph Value and Acidity**  
Gürel F., Karkacier M., Özdemir F.  
Apiacta, vol.33, no.2, pp.42-45, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Kuşburnu Pulpunun Marmelata İşlenmesinde Pişirme Yöntemi ve Formülasyonunun Marmelat Kalitesine Etkisi**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.4, no.1-2, pp.577-580, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Ortodoks ve Çaykur yöntemleri ile üretilen farklı sınıf çaylarının mineral içerikleri**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.23, pp.809-815, 1998 (Scopus)
- XXXV. **Yenidünya'nın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.  
Gıda, vol.22, pp.389-393, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Traditional Turkish Food Made From Fruit**  
ÖZDEMİR F., NAS S., TOPUZ A.

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Antioxidant and antimicrobial activity of green black and different degrees of fermented oolong tea**  
FELEK R., ÖZDEMİR F.  
gida, 6 - 11 November 2018
- II. **Antioxidant and Antimicrobial Activity of Green, Black and Different Degrees of Fermented Oolong Teas**  
SİNEM S., FELEK R., AZARABADİ N., HAZNEDAR A., ÖZDEMİR F.  
3rd international congress on food technology, Nevşehir, Turkey, 10 October 2018
- III. **Effect of Gas Composition on the Physicochemical Properties of the Packaged Peeled Garlic during Storage**  
TORUN M., AZARABADİ N., SALMAN S., BALCI TORUN F., BAŞÜNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Seventh International Conference onFood StudiesSeventh International Conference on Food Studies, 26 - 27 October 2017
- IV. **Effect of gas composition on the physicochemical properties of the packaged peeled garlic during storage**  
TORUN M., AZARABADİ N., Salman S., BALCI TORUN F., Başünal Gülmez H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Food Studies Congress, Italy, 26 October 2017
- V. **Comparative Study on Volatile Compounds of Saffron Depending on Quality Category**  
Azarabadi N., ÖZDEMİR F.  
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Netherlands, 30 - 01 November 2016, pp.158
- VI. **Solid liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**  
ÖZDEMİR F., Balci Torun F.  
The Food Factor I Barcelona Conference, Barselona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.84
- VII. **Effect of Gamma Irradiation on Physicochemical Properties of Peeled Garlic During Storage**  
TORUN M., ÖZDEMİR F.  
The Food Factor I Barcelonla Conference, Barselona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.256
- VIII. **Solid-liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**  
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.  
The Food Factor I Conference, Spain, 02 November 2016
- IX. **Comparative Study on Quality Characteristic of Saffron Depending on Quality Category**  
Azarabadi N., ÖZDEMİR F.  
Second Food Structure Design Congress, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.138
- X. **Production of Instant Linden Tea Tilia Cordata by Spray drying Technology and Determination of Product Properties**  
Azarabadi N., Salman S., Avci E., Yıldız M., ÖZDEMİR F.  
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Netherlands, 23 October - 01 November 2016, pp.138
- XI. **Soyulmuş Sarımsağın Aroma Bileşenleri Üzerine Modifiye Atmosferde Paketlemenin ve Işınlamanın Etkisi**  
TORUN M., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05 October 2016
- XII. **Influence of Water s Properties on Quality Characteristics of Brewed Turkish Tea**  
ÖZDEMİR F., Çöl Ü., TORUN M.  
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 7 - 09 October 2015, pp.38
- XIII. **Effect of Protein Based Edible Coating on shelf Life of Peeled Taşköprü Garlic**

- TORUN M., ÖZDEMİR F.  
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 7 - 09 October 2015, pp.34
- XIV. **Influence of Water s Properties on Quality Characteristics of Brewed Turkish Tea**  
ÖZDEMİR F., Çöl Ü., TORUN M.  
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2015, pp.515
- XV. **Effect of pullulan, sodium alginate and pectin based edible coatings on the quality offresh-cut kiwi fruit during cold storage**  
Salman S., BALCI TORUN F., Çağlar A. F., Tekin Ş., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
Innovation in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Germany, 02 October 2015
- XVI. **Influence of Water s Properties on Quality Characteristics of Brewed Turkish Tea**  
ÖZDEMİR F., Çöl Ü., TORUN M.  
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 October - 04 September 2015, pp.55
- XVII. **Effect of Pullulan Sodium Alginate and Pectin Based Edible coatings on the Quality of Fesh Cut Kiwi Fruit During Cold storage**  
Salman S., Balci Torun F., Furkan A. Ç., Tekin Ş., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, Münih, Germany, 15 - 17 September 2015, pp.66
- XVIII. **Süre ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen Kateşinler Üzerindeki Etkisi**  
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.  
11th Gıda Kongresi, Turkey, 10 September 2012
- XIX. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XX. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXI. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXII. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXIII. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXIV. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXV. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXVI. **Encapsulation of the Essential Oil of Salvia fruticosa with different Wall Material**  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN NADEEM H., TORUN M.

- EuroFoodChem XVI, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 06 July 2011
- XXVII. **Influence of Different Extraction Temperature and Time on Biactive Compunds of Turkish Green Tea**  
BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.  
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry Conference, Turkey, 26 May 2011
- XXVIII. **Effect of the concentration treatments on sage (*Salvia fruticosa*) Extract**  
Gabor R., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.654
- XXIX. **Effects of the Concentration Treatments on Sage (*Salvia fruticosa*) Extract**  
Racz G., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
First International Congress on Food Technology, 03 October 2010
- XXX. **Concentration of Sage (*Salvia Fruticosa*) Extract By Using Multistep Membrane Separation Processes**  
Rácz G., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
PERMEA 2010, Slovakia, 1 - 04 September 2010
- XXXI. **Concentration of Sage (*Salvia Fruticosa*) Extract By Using Multistep Membrane Separation Processes**  
Gabor R., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
PERMEA 2010, Tatranské Matliare, Slovakia, 4 - 08 August 2010, pp.20
- XXXII. **Concentration of Sage (*Salvia Fruticosa*) Extract By Using Multistep Membrane Separation Processes**  
Gabor R., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
PERMEA 2010, Tatranské Matliare, Slovakia, 4 - 08 August 2010, pp.20
- XXXIII. **Spray Drying of the Mountain Tea (*Sideritis siticta*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, South Africa, 1 - 04 August 2010
- XXXIV. **Spray Drying of the Mountain Tea (*Sideritis siticta*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, South Africa, 1 - 04 August 2010
- XXXV. **Spray Drying of the Mountain Tea (*Sideritis siticta*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.  
UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, South Africa, 1 - 04 August 2010
- XXXVI. **Çözünür (Instant) Dağ Çayı (*Sideritis stricta*) Üretiminde Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., Akdoğan A., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. gıda Kongresi, 21 May 2010
- XXXVII. **Türk Kültüründe Çayın Yeri ve Önemi**  
Hanay N., BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Turkey, 15 April 2010
- XXXVIII. **Geleneksel Gıdaların Endüstriyel Üretim Olanakları ve Engeller**  
BALCI TORUN F., Demirer R., ÖZDEMİR F.  
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Turkey, 15 April 2010
- XXXIX. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (*Salvia fruticosa*)**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XL. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (*Salvia fruticosa*)**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLI. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (*Salvia fruticosa*)**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLII. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (*Salvia fruticosa*)**

- TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLIII. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (*Salvia fruticosa*)**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLIV. **Effect of some hydrocolloids on the sensory properties of different formulated tomato ketchups**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
Food Hydrocolloids 2010, Spain, 1 - 04 March 2010, pp.213
- XLV. **Effect of some hydrocolloids on the sensory properties of different formulated tomato ketchups**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
Food Hydrocolloids 2010, Spain, 1 - 04 March 2010, pp.213
- XLVI. **Spray Drying of Sage (*Salvia fruticosa*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- XLVII. **Spray Drying of Sage (*Salvia fruticosa*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010, pp.268
- XLVIII. **Spray Drying of Sage (*Salvia fruticosa*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- XLIX. **Spray Drying of Sage (*Salvia fruticosa*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- L. **Spray Drying of Sage (*Salvia fruticosa*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.  
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- LI. **Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür(Instant) Bitki Çayı (Adaçayı, Dağ çayı, İhlamur ve Kekik) Üretimi**  
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.  
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27 May 2009
- LII. **Instant herbal tea (sage, mountain tea, linden and thyme) production by freeze drying technology**  
TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.185-188
- LIII. **Instant herbal tea (sage, mountain tea, linden and thyme) production by freeze drying technology**  
TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.185-188
- LIV. **Instant herbal tea (sage, mountain tea, linden and thyme) production by freeze drying technology**  
TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.185-188
- LV. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**  
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.  
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Szeged, Hungary, 5 - 06 November 2008, pp.224-225
- LVI. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**  
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.  
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225

- LVII. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**  
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.  
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LVIII. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**  
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.  
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LIX. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**  
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.  
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LX. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**  
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.  
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LXI. **Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia spp*) and mountain tea (*Sideritis spp.*)**  
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.  
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXII. **Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia spp*) and mountain tea (*Sideritis spp.*)**  
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.  
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXIII. **Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia spp*) and mountain tea (*Sideritis spp.*)**  
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.  
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXIV. **Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia spp*) and mountain tea (*Sideritis spp.*)**  
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.  
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXV. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**  
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.  
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXVI. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**  
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.  
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXVII. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the**

### **Seperations**

Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.

International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90

**LXVIII. Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Seperations**

Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.

International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90

**LXIX. Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Seperations**

Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.

International Conferences in Agricultural Engineering, Gödöllő, Hungary, 1 - 03 September 2008, pp.90

**LXX. Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Seperations**

Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.

International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90

**LXXI. Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**

DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186

**LXXII. Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**

DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186

**LXXIII. Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**

TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190

**LXXIV. Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**

DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008

**LXXV. Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**

DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186

**LXXVI. Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**

AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086

**LXXVII. Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**

TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190

**LXXVIII. Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**

AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086

**LXXIX. Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**

ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.

Türkiye 10. gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144

**LXXX. Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**

- TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- LXXXI. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- LXXXII. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- LXXXIII. **Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- LXXXIV. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**  
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- LXXXV. **Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
**üzerine bir araştırma**  
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186
- LXXXVI. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**  
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- LXXXVII. **Karotenoit bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**  
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- LXXXVIII. **Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- LXXXIX. **Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
**üzerine bir araştırma**  
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186
- XC. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**  
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- XCI. **Çözünür (Instant) dağ çayı (*Sideritis stricta*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
**üzerine bir araştırma**  
Dinçer C., Torun M., Topuz A., Akdoğan A., Şahin H., Özdemir F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- XCII. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- XCIII. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- XCIV. **Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- XCV. **Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- XCVI. **Phenolic composition of different Turkish green teas**

- ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.HB-\_005, pp.1-2
- XCVII. **Phenolic composition of different Turkish green teas**  
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.HB-\_005, pp.1-2
- XCVIII. **Importance of Tea in Daily Life of Turkish People**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, ICOS 2007, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.MI-P-205, pp.1-3
- XCIX. **Phenolic composition of different green teas**  
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, ICOS 2007, Japan, 1 - 04 November 2007
- C. **Importance of Tea in Daily Life of Turkish People**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, ICOS 2007, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.MI-P-205, pp.1-3
- CI. **Phenolic composition of different green teas**  
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007
- CII. **Phenolic composition of different green teas**  
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007
- CIII. **The use of ionizing radiation in the storage of fruits and vegetables**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 35th Annual Meeting of the European Radiation Research Society, Ukraine, 1 - 04 August 2006
- CIV. **The use of ionizing radiation in the storage of fruits and vegetables**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
The 35th Annual Meeting of the European Radiation Research Society, Ukraine, 1 - 04 August 2006
- CV. **Yeşil Çayın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 1 - 04 May 2006, pp.219-222
- CVI. **Some Physical and Chemical Characteristics of Turkish Green Tea**  
Ilgaz A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
3rd Central European Congress on Food, Bulgaria, 1 - 04 May 2006, pp.176
- CVII. **Yeşil Çayın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 1 - 04 May 2006, pp.219-222
- CVIII. **Some Physical and Chemical Characteristics of Turkish Green Tea**  
Ilgaz A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
3rd Central European Congress on Food, Bulgaria, 1 - 04 May 2006, pp.176
- CIX. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.  
Innovations in Traditional Foods-EFFOST Conference, Spain, 1 - 04 October 2005, pp.1135-1138
- CX. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.  
Innovations in Traditional Foods, Spain, 1 - 04 October 2005
- CXI. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.  
Innovations in Traditional Foods, Spain, 1 - 04 October 2005

- CXII. **Enzymatic methods in the determination of food components**  
KARAKAŞ BUDAK B., ÖZDEMİR F.  
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.206
- CXIII. **Enzymatic modification of food proteins**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
1st International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 June 2005, pp.156
- CXIV. **Enzymatic modification of food proteins**  
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.  
1st International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 June 2005, pp.156
- CXV. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.144-149
- CXVI. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.173-178
- CXVII. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.173-178
- CXVIII. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.173-178
- CXIX. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.144-149
- CXX. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.144-149
- CXXI. **Effect of Drying Methods, Gamma Irradiation and Storage on the Capsaicinoids of Paprika**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
IAFP 2003, 90 th Annual Meeting, United States Of America, 1 - 04 August 2003
- CXXII. **Effect of Drying Methods, Gamma Irradiation and Storage on the Capsaicinoids of Paprika**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
IAFP 2003, 90 th Annual Meeting, United States Of America, 1 - 04 August 2003
- CXXIII. **Bazı Aspir (*Carthamus tinctorius L.*) Çeşitlerinde Farklı Ekim Zamanlarının Yağ Asiti Oranlarına Etkisi**  
SAMANCI B., ÖZKAYNAK E., BAŞALMA D., ÖZDEMİR F., TOPUZ A.  
Türkiye II. Tarla Bitkileri Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 04 November 1999, vol.2, pp.363-367
- CXXIV. **Bazı Aspir (*Carthamus tinctorius L.*) Çeşitlerinde Farklı Ekim Zamanlarının Yağ Asiti Oranlarına Etkisi**  
SAMANCI B., ÖZKAYNAK E., BAŞALMA D., ÖZDEMİR F., TOPUZ A.  
Türkiye II. Tarla Bitkileri Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 04 November 1999, vol.2, pp.363-367
- CXXV. **Bazı Yenidünya Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin HPLC ile Belirlenmesi**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
2000'li Yillarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 1999
- CXXVI. **Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Yenidünya Çeşitlerinin Marmelat, Nektar ve Konserveye Uygunluklarının Belirlenmesi**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
2000'li Yillarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 1999
- CXXVII. **Bazı Yenidünya Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin HPLC ile Belirlenmesi**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
2000'li Yillarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 1999

- CXXVIII. Akdeniz Bölgesinde Yetişirilen Yenidünya Çeşitlerinin Marmelat, Nektar ve Konserve İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
2000'li Yillarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 1999

## Other Publications

### I. Encapsulating materials used in food industry

ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Other, pp.21-26, 2010

### II. Food additives

ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Other, pp.27-29, 2009

## Supported Projects

ÖZDEMİR F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı enkapsülasyon yöntemleri kullanılarak elde edilen aroma kapsüllerinin depolama stabilitesinin ve gıda katkı maddesi olarak kullanımının araştırılması, 2015 - 2019  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., TUBITAK Project, Adaçayı Salvia fruticosa ve dağ çayından Sideritis stricta farklı yöntemlerle çözünür instant bitki çayı üretimi ürünün özgün kalite özelliklerinin belirlenmes, 2008 - 2010  
ÖZDEMİR F., TUBITAK Project, Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür Instant Bitki Çayı Adaçayı Dağ çayı Kekik ve İhlamur Üretimi, 2008 - 2009  
ÖZDEMİR F., ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., TUBITAK Project, Yaş çay ve işlenmiş farklı sınıf çayların sürgün dönemi ve rakıma bağlı olarak polifenolik madde değişimi, 2004 - 2006

## Metrics

Publication: 203

Citation (WoS): 1222

Citation (Scopus): 1538

H-Index (WoS): 18

H-Index (Scopus): 19