

## Prof.Dr. AYHAN TOPUZ

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 2447](tel:+902423102447)

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

E-posta: [atopuz@akdeniz.edu.tr](mailto:atopuz@akdeniz.edu.tr)

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/atopuz>

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Konyaaltı Antalya

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Illinois State University, Faculty Of Agriculture, Food Science And Human Nutrition, Amerika Birleşik Devletleri 2007 - 2008

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2002

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1998

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1995

### Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı gamma ışınlama dozlarının ve depolamanın kırmızı pul biberin (*Capsicum annuum L.*) bazı kimyasal mikrobiyolojik ve duyu kalitesi üzerine etkileri, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002

Yüksek Lisans, Yenidoğru çeşitlerinin (*eriobotrya japonica L.*) bazı fiziksel, kimyasal özellikleri ile marmelat, nektar ve konserveye işlenebilirlik olanaklarının belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1998

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2014

Yrd.Doç.Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2009

Öğretim Görevlisi Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2005

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1995 - 2002

### Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, Gıda Güvenliği Ve Tarımsal Araştırmalar Merkezi, 2011 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2016 - 2021

Akdeniz Üniversitesi, 2013 - 2021

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2016

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2009 - 2014

## Verdiği Dersler

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2020 - 2021

KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ, Lisans, 2020 - 2021

ISI AKTARIMI, Lisans, 2020 - 2021

GIDA LABORATUVAR TEKNİĞİ, Lisans, 2019 - 2020

## Yönetilen Tezler

TOPUZ A., KARADUT MEYVESİNİN SICAK HAVA VE KAPALI DÖNGÜ MODİFİYE ATMOSFERDE KURUTULMASI, Yüksek Lisans, B.AKGÜN(Öğrenci), 2019

TOPUZ A., Farklı kurutma yöntemleri ile kurutulan pektinlerin fizikokimyasal özellikleri ile jel performanslarının karşılaştırılması, Yüksek Lisans, T.ATBAKAN(Öğrenci), 2019

TOPUZ A., Farklı kurutma yöntemleri ile biyoaktif bileşenlerce zengin portakal tozu üretimi, Yüksek Lisans, S.AŞIK(Öğrenci), 2019

TOPUZ A., Farklı yöntemlerle kurutulmuş kamkatın (*Fortunella margarita* Swing.) bazı kalite özellikleri ve depolamaya bağlı değişimi, Doktora, D.YILDIZ(Öğrenci), 2019

TOPUZ A., Yakıcılık hissi baskılanmış kapsaisin mikrokapsüllerinin üretimi ve ürün stabilitesinin belirlenmesi, Doktora, Z.GÜNEL(Öğrenci), 2019

TOPUZ A., Karanfil Çiçeğinden Antosiyanin Ekstraktı Eldesi Ve Doğal Gıda Renklendiricisi Olarak Stabilitesinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, E.Vural(Öğrenci), 2017

TOPUZ A., Kırınım pencere (Refractance window) ve mikrodalga destekli sıcak hava kurutma teknikleri ile fonksiyonel bileşenlerce zengin nar pestili üretimi, Doktora, İ.TONTUL(Öğrenci), 2017

TOPUZ A., Ön işlemlerle kombine uygulanan kapalı döngü modifiye atmosfer kurutmanın bazı meyvelerin karakteristik özellikleri üzerine etkisi, Doktora, İ.Burak(Öğrenci), 2016

TOPUZ A., Dilimlenerek Dondurulan Kırmızıbiberin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Kalite Özellikleri Üzerine Ön İşlem Olarak Uygulanan Ozmotik Kurutmanın Etkisi, Yüksek Lisans, H.BAŞÜNAL(Öğrenci), 2016

TOPUZ A., Increase of 1,8-cineole content and antioxidative properties of *Laurus nobilis* oils by different leaves pretreatment and distillation methods, Yüksek Lisans, S.MIRANDA(Öğrenci), 2016

TOPUZ A., Ön işlemlere kombine uygulanan kapalı döngü modifiye atmosfer kurutmanın bazı meyvelerin karakteristik özellikleri üzerine etkisi, Doktora, İ.Burak(Öğrenci), 2016

TOPUZ A., Çözünür Kuşburnu Çayı Üretiminde Ekstraksiyon ve Kurutma Optimizasyonu, Yüksek Lisans, E.EROĞLU(Öğrenci), 2015

TOPUZ A., The effects of microencapsulation of pistachio nut (*Pistachio vera* L.) oil on its physical properties, Yüksek Lisans, F.KOCABIYIK(Öğrenci), 2014

TOPUZ A., Ultrases pastörizasyon ve membran konsantrasyon yöntemlerinin karadut (*Morus nigra* L.) suyu konsantresi üretiminde uygulanabilirliğinin araştırılması, Doktora, C.DİNÇER(Öğrenci), 2014

TOPUZ A., Keten tohumu yağının püskürterek kurutmaya mikroenkapsülasyonu üzerine farklı taşıyıcı madde ve emülsiyon uygulamalarının etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, İ.Tontul(Öğrenci), 2011

TOPUZ A., Bergamut ve limon kabuğu uçucu yağının kapsülasyonu ve elde edilen ürünün özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, K.Sultan(Öğrenci), 2010

TOPUZ A., Helva ve lokum üretimi amaçlı çöven konsantresi ve çöven tozu üretimi, Yüksek Lisans, İ.Burak(Öğrenci), 2010

TOPUZ A., Bazı Adaçayı (*Salvia* spp.) ve Dağ Çayı (*Sideritis* spp.) Türlerinin Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, C.Dinçer(Öğrenci), 2007

## Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama, Profesör Atama Jüri Üyeliği, Trakya Üniversitesi , Şubat, 2021  
Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bil. Enstitüsü, Şubat, 2021  
Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2021  
Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı , Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2021  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Sınavı, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2021  
Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2020  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Serenay Aşık'ın Yüksek Lisans Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Melis Özgüner Kabak'ın Yüksek Lisans Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tuğçe Atbakan'ın Yüksek Lisans Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Negin Azarabadi'nin Doktora Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Ferhan Balcı Torun'un Doktora Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Temmuz, 2019  
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Yazılı ve Sözlü Sınavları, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Mayıs, 2019  
Akademik Kadroya Atama, Bilim Jürisi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Nisan, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Araş. Gör. Firuze ERGİN'in Doktora Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Nisan, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Demet YILDIZ TURGUT'un Doktora Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Şubat, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Zehra Günel'in Doktora Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Bilim Jürisi, Ege Üniversitesi, Ocak, 2019  
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınav Jürisi, Akdeniz Üniversitesi, Ağustos, 2018  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Sınavı, Mersin Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2018  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2018  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Nisan, 2017  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mart, 2017  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2017  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2017  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2016  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Temmuz, 2016  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2015  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2015  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2015  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2014  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2014  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Ekim, 2014  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2014  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2013  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2012  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2012  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2012  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2012  
Akademik Personel Sınavı, Yabancı Dil Sınav Jüri Üyeliği, Mühendislik Fakültesi, Şubat, 2012

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2011  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Kasım, 2011  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2011  
Akademik Personel Sınavı, Yabancı Dil Sınav Jürisi Üyeliği, Mühendislik Fakültesi, Haziran, 2011  
Akademik Personel Sınavı, Yabancı Dil Sınav Jürisi Üyeliği, Mühendislik Fakültesi, Mart, 2011  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2011  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2010  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Temmuz, 2010  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2010  
Akademik Personel Sınavı, Yabancı Dil Sınav Jürisi Üyeliği, Mühendislik Fakültesi, Mart, 2010  
Akademik Kadroya Atama, Bili Sınavı Jürisi, Mühendislik Fakültesi, Ocak, 2010  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2009  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Ekim, 2009  
Akademik Personel Sınavı, Bilim Jürisi, Mühendislik Fakültesi, Ağustos, 2009  
Akademik Personel Sınavı, Yabancı Dil Sınav Jürisi Üyeliği, Mühendislik Fakültesi, Nisan, 2009  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Mart, 2009  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2008  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2008  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağustos, 2008  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2007

## **SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Physicochemical properties and storage stability of Turkish coffee fortified with apricot kernel powder**  
Günel Z., Parlak A., Adsoy M., TOPUZ A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Adsorption of dimethyl disulfide onto activated carbon cloth**  
Mert Sivri F., Hoda N., Topuz A., Budama Akpolat L., Eroğlu E.  
Turkish Journal of Chemistry, cilt.46, sa.3, ss.859-868, 2022 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- III. **The impact of refractance window drying conditions on the physical and microbiological properties of kefir powder**  
Tontul I., ERGİN F., EROĞLU E., KÜÇÜKÇETİN A., TOPUZ A.  
Food Bioscience, cilt.43, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Quality characteristics of bone broth powder obtained through Refractance Window drying**  
AYKIN DİNÇER E., Özdemir M., TOPUZ A.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.147, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Production of pungency-suppressed capsaicin microcapsules by spray chilling**  
Günel Z., Varhan E., Koc M., TOPUZ A., Sahin-Nadeem H.  
FOOD BIOSCIENCE, cilt.40, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Growth, water use, yield and quality parameters in oregano affected by reduced irrigation regimes**  
Hancıoğlu N. E. , KURUNÇ A., TONTUL İ., TOPUZ A.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.101, sa.3, ss.952-959, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Optimization of spray drying condition and wall material composition for myrtle extract powder using response surface methodology**  
Asik S., Atbakan Kalkan T., TOPUZ A.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.39, ss.1869-1882, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Storage stability of bioactive compounds of pomegranate leather (pestil) produced by refractance window drying**

- Tontul I., TOPUZ A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, sa.2, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Irrigation water salinity effects on oregano (*Origanum onites* L.) water use, yield and quality parameters**  
HANCIOĞLU N. E. , KURUNÇ A., Tontul I., TOPUZ A.  
SCIENTIA HORTICULTURAE, cilt.247, ss.327-334, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Convective and refractance window drying of cornelian cherry pulp: Effect on physicochemical properties**  
Tontul I., Eroglu E., Topuz A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.8, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Physical and chemical properties of cow cockle seeds (*Vaccaria hispanica* (Mill.) Rauschert) genetic resources of Turkey**  
Cam I. B. , BALCI-TORUN F., TOPUZ A., ARI E., DENİZ İ. G. , GENÇ İ.  
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.126, ss.190-200, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Physical and microbiological properties of yoghurt powder produced by refractance window drying**  
Tontul I., Ergin F., Eroğlu E., Küçükçetin A., Topuz A.  
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.85, ss.169-176, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **The oxidative stability of flavoured virgin olive oil: the effect of the water activity of rosemary**  
Kasımoğlu Z., Tontul I., SOYLU A., GULEN K., TOPUZ A.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.3, ss.2080-2086, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Optimization of aqueous extraction and spray drying conditions for efficient processing of hibiscus blended rosehip tea powder**  
Eroğlu E., Tontul I., Topuz A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.6, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Production of pomegranate fruit leather (pestil) using different hydrocolloid mixtures: An optimization study by mixture design**  
Tontul I., TOPUZ A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.3, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Functional properties of chickpea protein isolates dried by refractance window drying**  
Tontul I., Kasımoğlu Z., AŞIK S., ATBAKAN T., TOPUZ A.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.109, ss.1253-1259, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Production of soapwort concentrate and soapwort powder and their use in Turkish delight and tahini halvah**  
Cam I. B. , TOPUZ A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.1, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **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, cilt.42, sa.5, ss.334-340, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Strawberry drying: Development of a closed-cycle modified atmosphere drying system for food products and the performance evaluation of a case study**  
Cam I. B. , Gulmez H. B. , Eroğlu E., Topuz A.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.36, sa.12, ss.1460-1473, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Influence of microwave, the combined microwave/hot air and only hot air roasting on the formation of heat-induced contaminants of carob powders**  
GÜNEL Z., Tontul I., DİNÇER C., TOPUZ A., Sahin-Nadeem H.  
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, cilt.35, sa.12, ss.2332-2339, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXI. **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, cilt.32, sa.5, ss.362-375, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Effects of different drying methods on the physicochemical properties of pomegranate leather (pestil)**  
Tontul I., TOPUZ A.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.80, ss.294-303, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Spray-drying of fruit and vegetable juices: Effect of drying conditions on the product yield and physical properties**  
Tontul I., TOPUZ A.  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.63, ss.91-102, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **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., SAHİN-NADEEM H., GÖKTÜRK R. S. , TUĞRUL-AY S., ÖZDEMİR F.  
JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, cilt.5, ss.26-32, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **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. , TUĞRUL AY S.  
Journal of Applied on Medicinal and Aromatic Plants, cilt.5, ss.26-32, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Nanoencapsulation of Fish Oil and Essential Fatty Acids**  
Tontul I., Eroğlu E., Topuz A.  
NANOENCAPSULATION OF FOOD BIOACTIVE INGREDIENTS: PRINCIPLES AND APPLICATIONS, ss.103-144, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **A comparative study of black mulberry juice concentrates by thermal evaporation and osmotic distillation as influenced by storage**  
DİNÇER C., Tontul I., TOPUZ A.  
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.38, ss.57-64, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Effect of vegetable proteins on physical characteristics of spray-dried tomato powders**  
Tontul I., TOPUZ A., OZKAN C., KARACAN M.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.22, sa.6, ss.516-524, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **INACTIVATION OF ESCHERICHIA COLI AND QUALITY CHANGES IN BLACK MULBERRY JUICE UNDER PULSED SONICATION AND CONTINUOUS THERMOSONICATION TREATMENTS**  
DİNÇER C., TOPUZ A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.1744-1753, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Microencapsulation of probiotic *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* with different wall materials by spray drying**  
Arslan S., ERBAŞ M., Tontul I., TOPUZ A.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.1, ss.685-690, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **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, cilt.52, sa.5, ss.2797-2805, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Influence of Pullulan-Based Edible Coating on Some Quality Properties of Strawberry During Cold Storage**  
Eroğlu E., Torun M., Dinçer C., Topuz A.  
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.27, sa.10, ss.831-838, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Influence of emulsion composition and ultrasonication time on flaxseed oil powder properties**  
Tontul I., TOPUZ A.

- POWDER TECHNOLOGY, cilt.264, ss.54-60, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **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, cilt.132, ss.244-251, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **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, cilt.38, sa.2, ss.233-241, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **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, cilt.53, sa.2, ss.744-750, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **Mixture Design Approach in Wall Material Selection and Evaluation of Ultrasonic Emulsification in Flaxseed Oil Microencapsulation**  
Tontul I., TOPUZ A.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.31, sa.12, ss.1362-1373, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **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, cilt.52, sa.1, ss.31-38, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **Phenolic composition and antioxidant activity of *Salvia tomentosa* Miller: effects of cultivation, harvesting year, and storage**  
DİNÇER C., Tontul I., Cam I. B., Ozdemir K. S., TOPUZ A., Nadeem H. S., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.37, sa.5, ss.561-567, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **A comparative study on phenolic composition, antioxidant activity and essential oil content of wild and cultivated sage (*Salvia fruticosa* Miller) as influenced by storage**  
DİNÇER C., TOPUZ A., Sahin-Nadeem H., Ozdemir K. S., Cam I. B., Tontul I., GÖKTÜRK R. S., Ay S. T.  
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.39, ss.170-176, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **Influence of different drying methods on carotenoids and capsaicinoids of paprika (Cv., Jalapeno)**  
TOPUZ A., DİNÇER C., ÖZDEMİR K. S., Feng H., Kushad M.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.129, sa.3, ss.860-865, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **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, cilt.66, sa.4, ss.341-347, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **The effect of drying method and storage on color characteristics of paprika**  
TOPUZ A., FENG H., KUSHAD M.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.10, ss.1667-1673, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIV. **Effect of roasting process on phenolic, antioxidant and browning properties of carob powder**  
Sahin H., TOPUZ A., Pischetsrieder M., Ozdemir F.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.230, sa.1, ss.155-161, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLV. **A novel approach for color degradation kinetics of paprika as a function of water activity**  
Topuz A.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, sa.9, ss.1672-1677, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVI. **Assessment of carotenoids, capsaicinoids and ascorbic acid composition of some selected pepper cultivars (*Capsicum annum* L.) grown in Turkey**  
Topuz A., Ozdemir F.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.20, sa.7, ss.596-602, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVII. **Effect of gamma irradiation on some principle microbiological and chemical quality parameters of**

**raw Turkish meat ball**

YILDIRIM İ., UZUNLU S., TOPUZ A.

FOOD CONTROL, cilt.16, sa.4, ss.363-367, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**XLVIII. Physical and nutritional properties of four orange varieties**

Topuz A., Topakci M., Canakci M., Akinci I., Ozdemir F.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.66, sa.4, ss.519-523, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**XLIX. Some physical and nutritional properties of Juniperus drupacea fruits**

Akinci I., Ozdemir F., Topuz A., KABAŞ Ö., Canakci M.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.65, sa.3, ss.325-331, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**L. Influences of gamma irradiation and storage on the capsaicinoids of sun-dried and dehydrated paprika**

Topuz A., Ozdemir F.

FOOD CHEMISTRY, cilt.86, sa.4, ss.509-515, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**LI. 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, cilt.86, sa.1, ss.79-83, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

**LII. 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, cilt.51, sa.17, ss.4972-4977, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

**I. Depolama Süresinin Farklı Kurutma Yöntemleri ile Kurutulmuş Kamkat Dilimlerinin Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi**

YILDIZ TURGUT D., TOPUZ A.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.30, sa.1, ss.44-56, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**II. Üzüm, nar ve kara havuç sularının farklı yöntemlerle konsantrasyonunun matematiksel modellenmesi**

Diñçer C., Burak Çam İ., Torun M., Başunal Gülmez H., Topuz A.

Acta Hydrochimica Et Hydrobiologica, cilt.44, sa.6, ss.1092-1105, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**III. Bioactive Compounds and Biological Activities of Kumquat (Fortunella spp.)**

YILDIZ-TURGUT D., TOPUZ A.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, ss.1581-1588, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**IV. Kamkatın (Fortunella spp.) Biyoaktif Bileşenleri ve Biyolojik Aktiviteleri**

Yıldız Turgut D., TOPUZ A.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, sa.10, ss.1581, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**V. Kırınım pencereless kurutma ve sıcak hava akımında kurutma işlem şartlarının kuşburnu tozlarının fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisi**

Tontul İ., Eroglu E., Topuz A.

Gıda, cilt.44, sa.1, ss.1-9, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**VI. UTILIZATION OF ACTIVATED CARBON CLOTH FOR CIGARETTE SMOKE FILTRATION**

HODA N., TOPUZ A., MERT F., TONTUL İ.

Eurasian Journal of Environmental Research, cilt.2, sa.1, ss.1-7, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

**VII. MEYVE SUYU İŞLEMEDE ULTRASES KULLANIMI**

DİNÇER C., TOPUZ A.



Gıda, cilt.43, sa.4, ss.569-581, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

GIDA, cilt.42, sa.3, ss.252-260, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

IX. **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, cilt.42, sa.3, ss.252-260, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

X. **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, cilt.4, sa.3, ss.160-165, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

XI. **Oleorezinler**

TOPUZ A., TONTUL İ.

Food Sektör, cilt.12, sa.70, ss.24-25, 2012 (Hakemsiz Dergi)

XII. **Doğanın Ateşli Hediyesi: Kırmızıbiber**

TOPUZ A., DİNÇER C.

Food Sektör, cilt.12, sa.70, ss.36-37, 2012 (Hakemsiz Dergi)

XIII. **Dondurarak Konsantrasyon İşlemi ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları**

DİNÇER C., TOPUZ A.

AKADEMİK GIDA, cilt.7, sa.6, ss.47-51, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XIV. **Konvansiyonel, entegre ve organik yöntemlerle yetiştirilen greyluft (Citrus paradisi) meyvesinin bazı kimyasal özellikleri**

Haluk Tokgöz, H., TOPUZ A., GÖLÜKÇÜ M.

Gıda, cilt.29, sa.6, ss.457-463, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XV. **Hasat Zamanı ve Hasat Sonrası Olgunluğa Bağlı Olarak Bazı Avokado (*Persea americana* Mill.) Çeşitlerinin Bileşimindeki Değişimler**

ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DEMİRKOL A., GÖLÜKÇÜ M.

Gıda, cilt.29, sa.2, ss.177-183, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XVI. **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, cilt.16, sa.1, ss.19-25, 2003 (Hakemli Üniversite Dergisi)

XVII. **Yedikule ve İnceberg Tipi Marul Çeşitlerinin Mineral Madde İçeriği Üzerine Ekolojik Üretim Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Etkisi**

DEMİR H., GÖLÜKÇÜ M., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., POLAT E., ŞAHİN H.

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.79-85, 2003 (Hakemli Üniversite Dergisi)

XVIII. **Yer Fıstığının (*Arachis hypogaea*) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ve Fıstık Kavurmada Mikrodalga Uygulamasının Yağ Asitleri Bileşimi Üzerine Olan Etkisi**

ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., TOPUZ A.

Gıda, cilt.28, sa.1, ss.39-45, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XIX. **Andız (*Juniperus drupacea*) Pekmezi Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma**

ÖZDEMİR F., TOPUZ A., GÖLÜKÇÜ M., ŞAHİN H.

Gıda, cilt.29, sa.1, ss.33-40, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XX. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.

Gıda, cilt.1, sa.23, ss.37-41, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XXI. **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, cilt.10, ss.398-401, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXII. **Antalya Yöresinde Yetiştirilen Farklı Dutların Bazı Kimyasal Özellikleri.**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.  
DERİM, cilt.15, sa.1, ss.30-35, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIII. **Ortodoks ve Çaykur Yöntemi ile Üretilen Farklı Sınıf Çayların Mineral İçerikleri**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.4, ss.809-815, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIV. **Kuşburnu Pulpunun Marmelata İşlenmesinde Pişirme Yöntemi ve Formülasyonunun Marmelat Kalitesine Etkisi**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.4, sa.1-2, ss.577-580, 1998 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XXV. **Yeni Dünyanın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.  
Gıda, cilt.22, ss.389-393, 1997 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVI. **Traditional Turkish Food Made From Fruit**  
ÖZDEMİR F., NAS S., TOPUZ A.  
Fruit Processing, cilt.9, sa.7, ss.360-363, 1997 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Spray Drying Encapsulation of Minerals**  
Başunal Gülmez H., Eroğlu E., Topuz A.  
Spray Drying Encapsulation of Bioactive Materials, Jafari, SM; Rashidinejad, A, Editör, CRC Press, Florida, ss.171-182, 2021
- II. **Nano-encapsulation of fish oil and essential fatty acids**  
TONTUL İ., EROĞLU E., TOPUZ A.  
Nanoencapsulation of Food Bioactive Ingredients: Principles and Applications, Jafari S.M., Editör, Academic Press, Londra, ss.103-144, 2017
- III. **Microencapsulation of plant oils rich in alpha-linolenic acid: Effect of processing parameters**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
Microencapsulation and Microspheres for Food Applications, Sagis LMC, Editör, Academic Press, San Diego, Ca, ss.253-270, 2015

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Biotechnology Assisted Breeding Infrastructure Studies at Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert**  
ARI E., İKTEN H., MUTLU N., BEDİR H., TOPUZ A., ÇAM İ. B., BALCI TORUN F., DENİZ İ. G., GENÇ İ.  
II. International Green Biotechnology Congress, Türkiye, 09 Eylül 2019
- II. **Extraction optimization of sunflower head pectin and determination some gel properties of the pectin**  
VURAL E., Eroglu E., TOPUZ A.  
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, cilt.1, ss.89-97
- III. **Effect of osmotic drying on physicochemical aspects of dehydrofrozen sliced red pepper (Capsicum annum L.)**  
BAŞUNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A.  
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, cilt.1, ss.105
- IV. **Physicochemical properties some physicochemical properties of commercial protein isolates**

- ATBAKAN T., AŞIK S., TOPUZ A.  
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, cilt.1, ss.110
- V. **Some physicochemical properties of turkish coffee fortified with apricot kernel powder**  
GÜNEL Z., PARLAK A., ADSOY M., TOPUZ A.  
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, cilt.1, ss.104
- VI. **Degradation kinetics of anthocyanins in pomegranate pestil produced by different techniques and enriched with pomegranate peel phenolics during storage**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- VII. **Evaluation of the seed contents and their principal component analysis of Turkish Vaccaria hispanica (mill.) Rauschert) genotypes**  
ÇAM İ. B. , BALCI-TORUN F., TOPUZ A., ARI E., DENİZ İ. G. , GENÇ İ.  
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, İzmir, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2018, ss.93
- VIII. **Evaluation of color change and browning index values in bananas dried under modified atmosphere by computer vision technique**  
ÇAM İ. B. , BAŞÜNAL H., TOPUZ A.  
IDS'2018 – 21st International Drying Symposium, Valensiya, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.82
- IX. **Modelling drying kinetics of closed cycle modified atmosphere drying of banana fruit**  
ÇAM İ. B. , EROĞLU E., BAŞÜNAL H., TOPUZ A., ERTEKİN C.  
IDS'2018 – 21st International Drying Symposium, Valensiya, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.59
- X. **Effect of closed cycle modified atmosphere drying on characteristic of kiwi fruit during storage**  
ÇAM İ. B. , BAŞÜNAL H., EROĞLU E., TOPUZ A.  
IDS'2018 – 21st International Drying Symposium, Valensiya, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.333
- XI. **Extraction of Saponins and Cyclopeptides from Cow Cockle (Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert) Seeds Grown in Turkey**  
ÇAM İ. B. , BALCI-TORUN F., TOPUZ A., ARI E., DENİZ İ. G. , GENÇ İ.  
ICACA 2018 : 20th International Conference on Agricultural Chemistry and Agrochemicals, Kopenhag, Danimarka, 11 - 12 Haziran 2018, cilt.12, sa.6, ss.43
- XII. **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 on Food Studies Seventh International Conference on Food Studies, 26 - 27 Ekim 2017
- XIII. **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, İtalya, 26 Ekim 2017
- XIV. **A COMPARATIVE STUDY ON SINGLE BED DESICCANTS FOR AIR DEHUMIDIFICATION IN CABINET DRYER**  
ÇAM İ. B. , BAŞÜNAL H., TOPUZ A.  
6TH EUROPEAN DRYING CONFERENCE, Liege, Belçika, 19 - 21 Haziran 2017, cilt.1, ss.193
- XV. **MODELLING KINETIC PARAMETERS OF OPTIMISED SOLAR ASSISTED MODIFIED ATMOSPHERE DRYING OF STRAWBERRY FOR PRODUCT QUALITY AND ENERGY EFFICIENCY**  
ÇAM İ. B. , EROĞLU E., BAŞÜNAL H., TOPUZ A., ERTEKİN C.  
6TH EUROPEAN DRYING CONFERENCE, Liege, Belçika, 19 - 21 Haziran 2017, cilt.1, ss.109
- XVI. **Pomegranate pestil production by different drying methods: Effect on bioactive compounds and volatile profile**  
TOPUZ A., TONTUL İ.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1058
- XVII. **Optimisation of Osmotic Dehydration of Red Pepper by Response Surface Methodology**

BAŞÜNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.652

- XVIII. **Rosmarinic acid contents and antioxidant properties of different oregano thyme species**  
Kasımoğlu Z., ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A.  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.263
- XIX. **Total phenolic content and sensory properties of mixed herbal tea produced from different aromatic plants**  
ATBAKAN T., AŞIK S., Kasımoğlu Z., TOPUZ A.  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1110
- XX. **Rapid quantitative determination of cumin adulteration with coriander and peanut hull powder using the DSC technique**  
ÇAM İ. B. , BAŞÜNAL H., TOPUZ A.  
1st INTERNATIONAL CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, cilt.1, sa.1, ss.1373
- XXI. **Optimization of herbal tea formulation produced from aromatic plants**  
Aşık S., ATBAKAN T., Kasımoğlu Z., TOPUZ A.  
1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1106
- XXII. **Effect of Saponin Enriched Soapwort Powder on Structural and Sensorial Properties of Turkish Delight**  
ÇAM İ. B. , TOPUZ A.  
ICFPC 2016: 18th International Conference on Advanced Food Processing and Components, Paris, Fransa, 29 - 30 Aralık 2016, cilt.12, sa.15, ss.3468
- XXIII. **Microencapsulation of Chesnut Seedcoat's Water Extract by Spray Drying**  
ŞAHİN NADEEM H., Kasımoğlu Z., YILDIRIM A., ALKAN S., TOPUZ A.  
Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.150-151
- XXIV. **Hibiskus Hibiscus sabdariffa L Ekstraktı Antosiyaninlerinin Farklı Sıcaklıklardaki Degradasyon Kinetiklerinin İncelenmesi**  
Eroglu E., TÜRK E., CAN İ., TOPUZ A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.328
- XXV. **Doğal Gıda Renklendiricisi Olarak Antosiyaninler**  
Vural E., TOPUZ A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.399
- XXVI. **Farklı ön işlemlerin kızarmış parmak patatesin bazı özellikleri üzerine etkisi**  
TONTUL İ., Deveci Karabacak N., Doğaç Candan D., TOPUZ A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.329
- XXVII. **Meyve Suyu Distilasyonunda Ozmotik Distilasyon Yönteminin Kullanımı**  
DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.403
- XXVIII. **Vakum İmpregnasyon Tekniği ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**  
Kasımoğlu Z., BAŞÜNAL H., TOPUZ A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.326
- XXIX. **Lokum üretiminde süttozu kullanılabilirliğinin araştırılması**  
TOPUZ A., EROĞLU E., ÇALIŞKAN M. B.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, cilt.1, ss.330
- XXX. **Meyve Suyu Konsantrasyonunda Ozmotik Distilasyon Yönteminin Kullanımı**  
DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.403
- XXXI. **Determination of some physicochemical properties of water-insoluble crude fiber produced from spent black tea**  
Kasımoğlu Z., Menzek F., Bulgur S., TOPUZ A.

- XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.49
- XXXII. **Effect of different drying conditions on colour and textural properties of pomegranate pestil**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.34
- XXXIII. **Study on recoalescence in O/W emulsion prepared with two different techniques**  
EROĞLU E., TONTUL İ., TOPUZ A.  
XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.23
- XXXIV. **Effect of concentration method and storage on some quality parameters of black mulberry juice concentrates**  
DİNÇER C., TONTUL İ., TOPUZ A.  
EuroFoodChem XVIII, Madrid, İspanya, 13 - 16 Ekim 2015, ss.178
- XXXV. **Production of instant rosehip tea and evaluation of its key components during storage**  
EROĞLU E., TONTUL İ., TOPUZ A.  
EuroFoodChem XVIII, Madrid, İspanya, 13 - 16 Ekim 2015, ss.179
- XXXVI. **Alternative Approaches in Strawberry Drying with Optimised Modified Atmospher Drying for Product Quality**  
ÇAM İ. B. , BAŞÜNAL H., EROĞLU E., TOPUZ A.  
EuroFoodChem XVIII, Madrid, İspanya, 13 Ekim 2015, ss.191
- XXXVII. **Pomegranate pestil production with different hydrocolloids: an optimization study**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 30 Eylül - 04 Ekim 2015, ss.26
- XXXVIII. **Dilimlenmiş Sarımsakların Ozmotik Kurutma Koşullarının Optimizasyonu**  
TOPUZ A., Başunal H.  
Pamukkale Gıda Sempozyumu 3: Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.240
- XXXIX. **Çözünür kuşburnu çayı üretiminde püskürterek kurutma koşullarının belirlenmesi**  
EROĞLU E., TONTUL İ., TOPUZ A.  
Pamukkale Gıda Sempozyumu 3: Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.29-30
- XL. **Aktif karbon kumaşının sigara filtrasyonunda kullanımı**  
HODA N., MERT F., TOPUZ A., TONTUL İ.  
12. ulusal tesisat mühendisliği kongresi, İzmir, Türkiye, 8 - 11 Nisan 2015, ss.1
- XLI. **GAS PHASE ADSORPTION OF DIMETHYL DISULFIDE ON ACTIVATED CARBON CLOTH GDSEL651**  
HODA N., TOPUZ A., Firdevs M., BUDAMA L., Eroğlu E.  
FILTECH-THE FILTRATION EVENT 2015, 24 - 26 Şubat 2015
- XLII. **Optimization of ultrasonic emulsification in flaxseed oil microencapsulation**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 - 17 Ekim 2014, ss.142
- XLIII. **Development of soapwort extract for improving structural properties of Tahini halvah**  
ÇAM İ. B. , TOPUZ A.  
1st Congress On Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 - 17 Ekim 2014, cilt.1, ss.137
- XLIV. **Effect of ultrasonication time and oil loading on laurel oil microcapsules**  
TOPUZ A., TONTUL İ.  
XXII International Conference on Bioencapsulation, Bratislava, Slovakya, 17 - 19 Eylül 2014, ss.144-145
- XLV. **Inactivation of Escherichia coli in black mulberry juice under pulsed sonication and continuous thermo-sonication treatments**  
DİNÇER C., TOPUZ A.  
Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014), Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.24
- XLVI. **Effect of Ultrasonication on Different Wall Materials Using in Flaxseed Oil Microencapsulation**  
TONTUL İ., TOPUZ A.

- Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014), Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.63
- XLVII. **Effect of Vegetable Proteins on Physical Characteristics of Spray Dried Tomato Powders**  
TONTUL İ., TOPUZ A., Karacan M., Özkan C.  
Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014), Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.222
- XLVIII. **Preliminary Studies on The Breeding of Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert: A New Crop Species For Turkey**  
ARI E., TOPUZ A., DENİZ İ. G. , GENÇ İ., KANTAR F., SULUDERE Z.  
International Plant Breeding Congress, Antalya, Türkiye, 10 - 14 Kasım 2013, ss.625
- XLIX. **Total phenolic content and antioxidant activity of coffee-like beverages consumed in Turkey**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Makedonya, 1 - 04 Ekim 2013, ss.543
- L. **A New Potential Nutraceutical Plant For Turkey: Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert**  
ARI E., TOPUZ A., SULUDERE Z.  
1st Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-2013), Gazimagosa, Kıbrıs (Kktc), 17 - 20 Nisan 2013, ss.70
- LI. **Kapsainoitlerin genel özellikleri ve sağlık üzerine etkileri**  
DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012
- LII. **Ülkemizde geleneksel olarak üretilen bazı pekmezlerin uçucu bileşenleri**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1 - 04 Mayıs 2012
- LIII. **Keten tohumu yağı mikroenkapsülasyonunda karışın deseni ile uygun taşıyıcı madde seçimi**  
TONTUL İ., TOPUZ A.  
1. Bitkisel Yağ Kongresi, 1 - 04 Mart 2012
- LIV. **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, İtalya, 1 - 04 Eylül 2011
- LV. **Ultrasound pasteurization in fruit juice industry**  
DİNÇER C., ÇAM İ. B. , TOPUZ A.  
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.232
- LVI. **Changes in total phenolic content and antioxidant activity of Salvia and Sideritis species grown in wild and cultivated condition**  
DİNÇER C., TONTUL İ., ÖZDEMİR K. S. , ÇAM İ. B. , TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖKTÜRK R. S. , TUĞRUL AY S.  
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.114
- LVII. **Essential oil composition of lemon peel pil extracted byhydrodistillation**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR BİLİCİ K. S. , AZARABADİ N.  
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.413
- LVIII. **Influence Of Drying Methods On Carotenoids Of Paprika (Cv. Jalapeno)**  
TOPUZ A., DİNÇER C., ÖZDEMİR K. S. , FENG H., KUSHAD M.  
15th World Congress of Food Science & Technology, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Ağustos 2010
- LIX. **Traditional uses, bioactive compounds and health benefits of some Salvia and Sideritis species in Turkey**  
DİNÇER C., TONTUL İ., ŞAHİN H., TOPUZ A.  
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010
- LX. **Phenolic acid and flavonoid composition of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp. Linearis**  
DİNÇER C., TOPUZ A., ÇAM İ. B. , TONTUL İ., ÖZDEMİR K. S. , ŞAHİN H., GÖKTÜRK R. S. , TUĞRUL AY S.  
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010
- LXI. **Some Physical, Chemical and Sensorial Properties of Sultan Turkish Delight**  
ÇAM İ. B. , TOPUZ A.

- Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010
- LXII. **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., Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010
- LXIII. **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, İspanya, 1 - 04 Mart 2010
- LXIV. **Bitki Çayı Olarak Tüketilen *Salvia fruticosa* ve *Salvia tomentosa* Türünün Fenolik Asit ve Flavonoid Kompozisyonu**  
DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR K. S. , ŞAHİN H., GÖKTÜRK R. S. , TUĞRUL AY S.  
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009
- LXV. **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, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2008, ss.224-225
- LXVI. **Capsaicinoids and antioxidant properties of paprika**  
TOPUZ A., FENG H., KUSHAD M.  
14th World Congress of Food Science & Technology, Çin, 1 - 04 Ekim 2008
- LXVII. **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 Ekim 2008
- LXVIII. **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 Ekim 2008
- 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, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.90
- LXX. **Ultrasound-assisted extraction of fiber oil from. corn bran separated with a new physical method**  
TOPUZ A., PAVAN M., ROSALES E., FENG H., YANG W.  
IFT Annual Meeting, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Haziran 2008
- LXXI. **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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.187-190
- LXXII. **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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.141-144
- LXXIII. **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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008
- LXXIV. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**  
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.1083-1086
- LXXV. **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, Japonya, 1 - 04 Kasım 2007, cilt.HB-\_005, ss.1-2

- LXXVI. **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, Ukrayna, 1 - 04 Ağustos 2006
- LXXVII. **Meyve ve Sebzelelerin İşlenmesi ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları**  
TETİK N., TOPUZ A., TURHAN İ., KARHAN M.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.281-285
- LXXVIII. **Meyve ve Sebzelelerin İşlenmesi ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları**  
TETİK N., TOPUZ A., TURHAN İ., KARHAN M.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXIX. **Meyve ve Sebzelelerin Muhafazasında İyonize Radyasyon Kullanımı**  
DİNÇER C., TOPUZ A.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXX. **Meyve ve Sebzelelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları**  
TURHAN İ., TOPUZ A., TETİK N., KARHAN M.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXXI. **Physical and Nutritional Characterisation of Chestnuts Cultivated In Different Regions of Turkey**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., AKSU M., DİNÇER C., AKDOĞAN A.  
3rd Central European Congress on Food, Bulgaristan, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXXII. **Physical and Nutritional Characterisation of Chestnuts Cultivated In Different Regions of Turkey**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., AKSU M., DİNÇER C., AKDOĞAN A.  
3rd Central European Congress on Food, Bulgaristan, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXXIII. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.  
Innovations in Traditional Foods, İspanya, 1 - 04 Ekim 2005
- LXXXIV. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**  
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2004, ss.173-178
- LXXXV. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**  
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2004, ss.144-149
- LXXXVI. **Effect of Drying Methods, Gamma Irradiation and Storage on the Capsaicinoids of Paprika**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
IAFP 2003, 90 th Annual Meeting, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Ağustos 2003
- LXXXVII. **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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 1999, cilt.2, ss.363-367
- LXXXVIII. **Bazı Yenedünya Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin HPLC ile Belirlenmesi**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Ekim 1999
- LXXXIX. **Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Yenedünya Çeşitlerinin Marmelat, Nektar ve Konserve İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi**  
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.  
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Ekim 1999

## **Desteklenen Projeler**

TOPUZ A., EROĞLU E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar suyu ve adaçayı ekstrakt tozu üretiminde kekleşme



probleminin çözümüne yönelik alternatif uygulamalar, 2021 - Devam Ediyor

TOPUZ A., Başunal Gülmez H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdaların Fitosterollerce Zenginleştirilmesine Yönelik Kontrollü Salınım Sağlayan Mikrokapsül Üretimini Araştırılması, 2021 - Devam Ediyor

TOPUZ A., AŞIK S., ATBAKAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı kurutma yöntemleri ile elde edilen mantar tozlarının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, 2019 - 2021

ÖZDEMİR F., TONTUL İ., TOPUZ A., Balcı Torun F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Effect of rolling methods and storage on volatile constituents of Turkish black tea, 2018 - 2020

TOPUZ A., Akgün B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karadut Meyvesinin Sıcak Havada ve Kapalı Döngü Modifiye Atmosferde Kurutulması, 2017 - 2020

Topuz A., TÜBİTAK Projesi, Şeker Pancarı ve Ayçiçeği Tablalarından Pektin Elde Edilmesi ve Gıdalarda Katkı Maddesi Olarak Kullanılması, 2015 - 2020

TOPUZ A., Aşık S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı kurutma yöntemleri ile biyoaktif bileşenlerce zengin portakal tozu üretimi, 2018 - 2019

TOPUZ A., Atbakan T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı kurutma yöntemleri ile kurutulan pektinlerin fizikokimyasal özellikleri ve jel performanslarının karşılaştırılması, 2018 - 2019

Mutlu N., Deniz İ. G. , İkten H., Arı E., Topuz A., TÜBİTAK Projesi, Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert Genotiplerinin Haploidiye Tepkilerinin Belirlenmesi, Moleküler Karakterizasyonları ve Tohum İçeriklerinin Tespiti, 2013 - 2018

TOPUZ A., Vural E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karanfil çiçeğinden antosiyanin ekstraktı eldesi ve doğal gıda renklendiricisi olarak stabilitesinin incelenmesi, 2016 - 2017

TOPUZ A., TONTUL İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kırınım pencere (refractance window) ve mikrodalga destekli sıcak hava kurutma teknikleri ile fonksiyonel bileşenlerce zengin nar pestili üretimi, 2016 - 2017

TOPUZ A., TONTUL İ., EROĞLU E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılıncık ve kuşburnu pulplarından meyve tozu üretiminde farklı kurutma yöntemlerinin ürünlerin biyoaktif bileşenleri üzerine etkilerinin araştırılması, 2015 - 2017

Topuz A., TÜBİTAK Projesi, Kapalı Döngü Modifiye Atmosfer Kurutma ile Çilek Kurutulmasında Ürün Kalitesi ve Enerji Ekonomisi Açısından Alternatif Yaklaşımlar, 2014 - 2015

Tontul İ., Topuz A., TÜBİTAK Projesi, Çözünür Kuşburnu Çayı Üretimi ve Fizikokimyasal Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2013 - 2014

TOPUZ A., TÜBİTAK Projesi, Çöven Tozu Üretimi ve Elde Edilen Ürünün Lokum ve Helva Üretiminde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2010 - 2011

TOPUZ A., TONTUL İ., TÜBİTAK Projesi, Türk Yeşil Çayının Kalitesinin Artırılması, İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi ve Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi, 2008 - 2011

TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., GÖKTÜRK R. S. , TÜBİTAK Projesi, Bazı Salvia ve Sideritis Türlerinin Fenolik Madde Kompozisyonu, Antioksidan Aktivitesi ve Diğer Önemli Kalite Özelliklerinin Yetiştirme Koşulları, Kurutma ve Depolamaya Göre Değişimi, 2007 - 2011

TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F., TÜBİTAK Projesi, Adaçayı Salvia fruticosa ve dağ çayından Sideritis stricta farklı yöntemlerle çözünür instant bitki çayı üretimi ürününün özgün kalite özelliklerinin belirlenmesi, 2008 - 2010

TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F., TÜBİTAK Projesi, Yaş çay ve işlenmiş farklı sınıf çayların sürgün dönemi ve rakıma bağlı olarak polifenolik madde değişimi, 2004 - 2006

## Patent

Topuz A., KAPALI DÖNGÜ MODİFİYE ATMOSFER KURUTUCU (KADMAK), Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, Buluşun Tescil No: 2015 12570 , Standart Tescil, 2021

## Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Akademik Gıda, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Yardımcı Editör, 2012 - 2014

## Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

TUBİTAK, Üye, 2016 - 2018

## Bilimsel Hakemlikler

Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2018  
Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
Akademik Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017  
Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017  
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017  
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2017  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017  
Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2016  
Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016  
Powder Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2016  
Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2016  
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016  
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2015  
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2015  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015  
Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2015  
Drying Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015  
Food & Function, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015  
European Food Research and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015  
Powder Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015  
Natural Product Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015  
Derim, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2015  
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014  
International Journal of Food Engineering , SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014  
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014  
Journal of Food & Nutritional Disorders, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2014  
LWT - Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2014  
Powder Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014  
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014  
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014  
Journal of Chromatographic Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014  
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2014  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2013  
Derim, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2013  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2013  
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013  
Journal of Chromatographic Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013  
Plant Foods for Human Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013  
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2013  
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013  
Jordan Journal of Agricultural Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2013  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013  
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2013  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2012  
Acta Physiologiae Plantarum, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2012  
Cyta-Journal of Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2012  
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2012  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2012  
Journal of Agricultural Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2012  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012  
Cyta-Journal of Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012  
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2012  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2012  
African Journal of Agricultural Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2011  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2011  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2011  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2011  
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2011  
European Food Research and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2011  
European Food Research and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2011  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2010  
Journal of Agricultural Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2010  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2010  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2010  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2010  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010  
Journal of Agricultural Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2009  
Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2009  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2008  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2006

## **Bilimsel Danışmanlıklar**

Meykon Meyve ve Kaynak Suları A.Ş., Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Akdeniz Üniversitesi,

Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor

### **Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler**

Topuz A., Küçükçetin A., Torun M., XIIIth International Conference of Food Physicists, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Ekim 2018

### **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

XIIIth International Conference of Food Physicists, Moderatör, Antalya, Türkiye, 2018

International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, Oturum Başkanı, Nevşehir, Türkiye, 2017

2nd Food Structure Design Congress, Oturum Başkanı, Antalya, Türkiye, 2016

Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Oturum Başkanı, Denizli, Türkiye, 2015

Novel Approaches in Food Industry, Oturum Başkanı, Aydın, Türkiye, 2014

### **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1533

h-indeksi (WOS):21

### **Burslar**

2219-Yurtdışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, TÜBİTAK, 2007 - 2008

### **Ödüller**

Topuz A., Şahan H., Şahan H., Sarvan S., Çamurlu H. E. , Çamurlu P., Teşvik Ödülü, Akdeniz Üniveritesi, Aralık 2011