

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

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-6610-9143

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-8548-2016

ScopusID: 6602174974

Yoksis Araştırmacı ID: 124713

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, Yenidünya çeşitlerinin (*eriobotrya japonica* L.) bazı fiziksel, kimyasal özellikleri ile marmelat, nektar ve konserveye işlenebilme 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
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2022
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2016 - 2021
Akdeniz Üniversitesi, 2013 - 2021
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2016
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2009 - 2014
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

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., Ketten 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 kapsüllemesi 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 Kİmyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, C.Dinçer(Öğrenci), 2007

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2021
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Profesör Atama Jüri Üyeliği, Trakya Üniversitesi , Şubat, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bil. Enstitüsü, Şubat, 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, Ocak, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Yeterlik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2020
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
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
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Yazılı ve Sözlü Sınavları, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Mayıs, 2019
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, 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 Savunması, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2017
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, 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, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2015
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunması, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2015
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2014
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Süleyman Demirel 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 Jürisi 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
Akademik Personel Sınavı, Yabancı Dil Sınav Jürisi Üyeliği, Mühendislik Fakültesi, Haziran, 2011
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınav Jürisi , Fen Bilimleri Enstitüsü, 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-Yardımcı Doçentlik, 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. **Electrospraying of phytosterols and their controlled release characteristics under in vitro digestive conditions**
Başüenal Gülmez H., TOPUZ A.
Food Chemistry, cilt.435, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Production of a herbal drink by spray drying of mixed purple basil extract-lemon juice; formulation, process optimization, and characterization**
Avazsoofian A., Başüenal Gülmez H., TOPUZ A., Malekjani N., Jafari S. M.
Drying Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Recent progress in the stickiness reduction of sugar-rich foods during spray drying**
Samborska K., Sarabandi K., Tonon R., Topuz A., Eroğlu E., Kaymak-Ertekin F., Malekjani N., Jafari S. M.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.41, sa.16, ss.2566-2585, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Physicochemical properties and storage stability of Turkish coffee fortified with apricot kernel powder**
Gunel Z., Parlak A., Adsoy M., TOPUZ A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.4, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **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)

- VII. **Quality characteristics of bone broth powder obtained through Refractance Window drying**
AYKIN DİNÇER E., Ozdemir M., TOPUZ A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.147, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Production of pungency-suppressed capsaicin microcapsules by spray chilling**
Gunel Z., Varhan E., Koc M., TOPUZ A., Sahin-Nadeem H.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.40, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Growth, water use, yield and quality parameters in oregano affected by reduced irrigation regimes**
Hancioglu 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-Expanded)
- X. **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-Expanded)
- XI. **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-Expanded)
- XII. **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-Expanded)
- XIII. **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., Deniz I. G., Genç I.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.126, ss.190-200, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **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-Expanded)
- XV. **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-Expanded)
- XVI. **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-Expanded)
- XVII. **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-Expanded)
- XVIII. **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-Expanded)
- XIX. **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-Expanded)
- XX. **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-Expanded)
- XXI. **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-Expanded)
- XXII. **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-Expanded)
- XXIII. **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-Expanded)
- XXIV. **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-Expanded)
- XXV. **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-Expanded)
- XXVI. **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-Expanded)
- XXVII. **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-Expanded)
- XXVIII. **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, cilt.5, ss.26-32, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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-Expanded)
- XXX. **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-Expanded)
- XXXI. **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-Expanded)
- XXXII. **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-Expanded)
- XXXIII. **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-Expanded)
- XXXIV. **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-Expanded)
- XXXV. **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-Expanded)
- XXXVI. **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-Expanded)
- XXXVII. **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-Expanded)
- XXXVIII. **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-Expanded)
- XXXIX. **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-Expanded)
- XL. **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-Expanded)
- XLI. **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-Expanded)
- XLII. **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-Expanded)
- XLIII. **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-Expanded)
- XLIV. **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-Expanded)
- XLV. **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-Expanded)
- XLVI. **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-Expanded)
- XLVII. **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-Expanded)
- XLVIII. **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-Expanded)
- XLIX. **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-Expanded)
- L. **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-Expanded)
- LI. **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-Expanded)
- LII. **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-Expanded)
- LIII. **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-Expanded)
- LIV. **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-Expanded)
- LV. **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-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Osmo- And Convective Dehydrofreezing on Energy Efficiency and Some Physicochemical Properties of Frozen Red Pepper** Osmotik ve Konvektif Kurutma Sonrası Dondurma İşleminin Enerji Verimliliğine ve Kırmızıbiberin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi
Gülmez H. B., TOPUZ A.
Akademik Gıda, cilt.20, sa.2, ss.103-113, 2022 (Scopus)
- II. **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 (Scopus)
- III. **ÜZÜM, NAR VE KARA HAVUÇ SULARININ FARKLI YÖNTEMLERLE KONSANTRASYONUNUN MATEMATİKSEL MODELLENMESİ**
DİNÇER C., ÇAM İ. B., TORUN M., BAŞÜNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A.
GIDA, cilt.44, sa.6, ss.1092-1105, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)

- V. **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 (Hakemli Dergi)
- VI. **Kırınım pencereleli 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 (Hakemli Dergi)
- VII. **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 (Hakemli Dergi)
- VIII. **MEYVE SUYU İŞLEMEDE ULTRASES KULLANIMI**
DİNÇER C., TOPUZ A.
Gıda, cilt.43, sa.4, ss.569-581, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **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 (Hakemli Dergi)
- X. **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 (Hakemli Dergi)
- XI. **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 (Scopus)
- XII. **Oleorezinler**
TOPUZ A., TONTUL İ.
Food Sektör, cilt.12, sa.70, ss.24-25, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XIII. **Doğanın Ateşli Hediyesi: Kırmızıbiber**
TOPUZ A., DİNÇER C.
Food Sektör, cilt.12, sa.70, ss.36-37, 2012 (Hakemsiz Dergi)
- XIV. **Dondurarak Konsantrasyon İşlemi ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları**
DİNÇER C., TOPUZ A.
AKADEMİK GIDA, cilt.7, sa.6, ss.47-51, 2009 (Hakemli Dergi)
- XV. **Konvansiyonel, entegre ve organik yöntemlerle yetiştirilen greyfurt (*Citrus paradisi*) meyvesinin bazı kimyasal özellikleri**
Haluk Tokgöz, H., TOPUZ A., GÖLÜKÇÜ M.
Gıda, cilt.29, sa.6, ss.457-463, 2004 (Hakemli Dergi)
- XVI. **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 (Hakemli Dergi)
- XVII. **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 Dergi)
- XVIII. **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 (Hakemli Dergi)
- XIX. **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 Dergi)

- XX. **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 (Hakemli Dergi)
- XXI. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Gıda, cilt.1, sa.23, ss.37-41, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXII. **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 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Antalya Yöresinde Yetiştirilen Farklı Dutların Bazı Kimyasal Özellikleri.**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
DERİM, cilt.15, sa.1, ss.30-35, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **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 (Scopus)
- XXV. **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 Dergi)
- XXVI. **Yeni Dünyanın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
Gıda, cilt.22, ss.389-393, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Traditional Turkish Food Made From Fruit**
ÖZDEMİR F., NAS S., TOPUZ A.
Fruit Processing, cilt.9, sa.7, ss.360-363, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri: Yenilikler ve Zorluklar**
TOPUZ A., DİNÇER C., AŞIK AYGÜN S.
Besleyici ve Sağlıklı Gıda : Gıda Endüstrisinden Sofraya, El, Sedef Nehir, Editör, Ortadoğu Reklam Tanıtım Yayıncılık
Turizm Eğitim İnşaat Sanayi ve Ticaret A.Ş., ss.39-46, 2023
- II. **Drying of tea, herbals, and spices**
TOPUZ A., DİNÇER C., ATBAKAN KALKAN T., AŞIK AYGÜN S.
Drying Technology in Food Processing, Jafari, Seid Mahdi; Malekjani Narjes,, Editör, ELSEVIER, ss.543-586, 2023
- III. **Drying of tea, herbals, and spices**
TOPUZ A., DİNÇER C., ATBAKAN KALKAN T., AŞIK AYGÜN S.
Drying Technology in Food Processing, Jafari, Seid Mahdi; Malekjani Narjes, Editör, ELSEVIER, ss.543-586, 2023
- IV. **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
- V. **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

- VI. **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. **Effect of osmotic drying on physicochemical aspects of dehydrofrozen sliced red pepper (Capsicum annuum L.)**
BAŞÜNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A.
13th International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, cilt.1, ss.105
- III. **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
- 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. **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
- 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. **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
- IX. **Modelling drying kinetics of closed cycle modified atmospherdrying of banana fruit**
Çam İ. B., Eroğlu E., Başüenal H., Topuz A., Ertekin C.
IDS'2018 – 21st International Drying Symposium, Valencia, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, cilt.1, sa.1, ss.59
- X. **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
- 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., AZARABADI 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., AZARABADI N., Salman S., BALCI TORUN F., Başüenal Gülmez H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Food Studies Congress, İtalya, 26 Ekim 2017
- XIV. **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
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- 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 Chestnut 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. **Meyve Suyu Konsantrasyonunda Ozmotik Distilasyon Yönteminin Kullanımı**
DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.403
- 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. **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
- 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. **Meyve Suyu Distilasyonunda Ozmotik Distilasyon Yönteminin Kullanımı**
DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.403
- XXX. **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
- XXXI. **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
- XXXII. **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
- 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. **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
- XXXVI. **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
- 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. **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
- XXXIX. **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

- 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. 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
- XLVI. 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
- XLVII. 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
- XLVIII. Preliminary Studies on The Breeding of Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert: A New Crop Species For Turkey**
ARI E., TOPUZ A., DENİZ I. 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. Ketan 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. **Essential oil composition of lemon peel oil extracted by hydrodistillation**
TOPUZ A., ÖZDEMİR BİLİCİ K. S., AZARABADI N.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.413
- LVII. **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
- LVIII. **Spray Drying of the Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by using Different Hydrocolloids Carrier**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., ÖZCAN M. M.
Thirteenth Food Colloids, 21 Mart 2010
- LIX. **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
- LX. **Çözünür (İstant) 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 Mayıs 2010
- LXI. **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
- LXII. **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
- LXIII. **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
- LXIV. **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
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **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
- LXVIII. **Capsaicinoids and antioxidant properties of paprika**
TOPUZ A., FENG H., KUSHAD M.
14th World Congress of Food Science & Technology, Çin, 1 - 04 Ekim 2008
- LXIX. **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
- LXX. **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
- LXXI. **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, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.90
- LXXII. **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
- 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.187-190
- LXXIV. **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
- 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008
- LXXVI. **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
- LXXVII. **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
- LXXVIII. **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
- LXXIX. **Meyve ve Sebzelerin 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
- LXXX. **Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi ve Muhafazasında Ozon Uygulamaları**
TETİK N., TOPUZ A., TURHAN İ., KARHAN M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXXI. **Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında İyonize Radyasyon Kullanımı**
DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXXII. **Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Ultraviyole Işık Uygulamaları**
TURHAN İ., TOPUZ A., TETİK N., KARHAN M.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006
- LXXXIII. **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
- LXXXIV. **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

- LXXXV. **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
- LXXXVI. **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
- LXXXVII. **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
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **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
- XC. **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
- XCI. **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 - 2024
- TOPUZ A., Başunal Gülmez H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdaların Fitosterollerce Zenginleştirilmesine Yönelik Kontrollü Salınım Sağlayan Mikrokapsül Üretimini Araştırılması, 2021 - 2023
- 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 Haplodiyete 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 renklendirici 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

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

GÖKTÜRK R. S., ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., 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

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

ÖZDEMİR F., ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., 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/Bölüm Editörü, 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

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017

Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 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, Mart 2017

Gıda, Hakemli Bilimsel 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
Powder Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015
Food & Function, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015
European Food Research and 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
Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014
Journal of Chromatographic Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2014
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
Derim, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2013
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2013
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013
Plant Foods for Human Nutrition, 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
International Journal of Food Science and Technology, 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 Agricultural Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2012
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2012
Cyta-Journal of Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2012
LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2012
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2012
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2011
African Journal of Agricultural Research, Diğer İndekslerce Taranan 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., Eroğlu E., XIIIth International Conference of Food Physicists, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Ekim 2018

Metrikler

Yayın: 179
Atıf (WoS): 1687
Atıf (Scopus): 2354
H-İndeks (WoS): 23
H-İndeks (Scopus): 27

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

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 Üniveristesi, Aralık 2011