

CÜNEYT DİNÇER

DOÇ. DR.

E-posta : cdincer@akdeniz.edu.tr

İş Telefonu : [+90 242 227 4400](tel:+902422274400) Dahili: 2598

İş Telefonu : [+90 242 855 3669](tel:+902428553669) Dahili: 1138

Adres : 1.Gıda Güvenliği ve Tarımsal Araştırmalar Merkezi,
Akdeniz Üniversitesi Yerleşkesi, 07059, Merkez, ANTALYA /
2.Fatih Bulvarı İskele Mah. NO: 68-70 Finike-ANTALYA 07740

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-9160-4242

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-2397-2016

ScopusID: 45060889100

Yoksis Araştırmacı ID: 127739



Öğrenim Bilgisi

Doktora

2008 - 2014

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans

2005 - 2007

Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Lisans

2000 - 2004

Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yaptığı Tezler

Doktora, Ultrases Pastörizasyon ve Membran Konsantrasyon Yöntemlerinin Karadut (*Morus nigra* L) Suyu Konsantresi Üretiminde Uygulanabilirliğinin Araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2014

Yüksek Lisans, Bazı adaçayı (*Salvia* Spp.) ve dağ çayı (*Sideritis* Spp.) türlerinin kimyasal ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2007

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr.

2022 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, Finike Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi

2018 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, Finike Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

Yrd. Doç. Dr.

2014 - 2018

Akdeniz Üniversitesi, Finike Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

Desteklenen Projeler

1. ERKAN M., DOĞAN A., Üstün H., ULUIŞIK S., DİNÇER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı poliamin uygulamalarının beyaz şapkalı mantarın *Agaricus bisporus* hasat sonrası kalitesi ve bazı gen ifadeleri üzerine etkileri, 2020 - 2024
2. DİNÇER C., TONGUR T., Erkamaz T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı ekstraksiyon ve konsantrasyon yöntemlerinin hibiskus *Hibiscus sabdariffa L* ekstraktlarının kalite özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi, 2017 - 2020
3. ÇAM İ. B., DİNÇER C., TONGUR T., Erkamaz T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı meyve ve sebzelerin ultrasonikasyon destekli kapalı döngü modifiye atmosferde kurutulması kurutulmuş ürünlerin depolanması ve kalite özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2019
4. KURUNÇ A., DİNÇER C., KARAKAŞ M. C., SÖNMEZ N. K., KAMAN H., DOĞANAY K. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sulama Suyu ve Tuzluluk Stresinin Tatlı Patates Çeşitlerinde Büyüme Verim ve Kalite Parametrelerine Etkisinin Belirlenmesi ve Stres Koşullarında Bitki Enerji Kullanımının Hiperspektral Ölçümlerle İlişkilendirilmesi, 2017 - 2018
5. TONTUL İ., TOPUZ A., TÜBİTAK Projesi, Türk Yeşil Çayının Kalitesinin Artırılması, İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi ve Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi, 2008 - 2011

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effect of Vacuum Impregnation with Anthocyanin rich Fruit Juices on the Quality Characteristics of Chicken Cubes**
DİNÇER C., Üstünel S., Erkoç H. N., Yiyen A., AYKIN DİNÇER E.
Food Biophysics, cilt.19, sa.4, ss.973-981, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Effect of the temperature and ultrasound on salt impregnation process of haddock**
AYKIN DİNÇER E., DİNÇER C., AYDIN A.
Food Research International, cilt.184, 2024 (SCI-Expanded)
3. **Modeling of Release Mechanism of Sage (*Salvia fruticosa* Miller) Phenolics Encapsulated in Alginate Capsule: Physicochemical Properties**
Aykın Dinçer E., Dinçer C., Topuz O. K.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.2024, 2024 (SCI-Expanded)
4. **Effects of Different Osmotic Pre-Treatments on the Drying Characteristics, Modeling and Physicochemical Properties of *Momordica charantia* L. Slices**
Özsan Kılıç T., Boyar İ., Dinçer C., Ertekin C., Onus A. N.
Agriculture, cilt.13, sa.1887, ss.1-21, 2023 (SCI-Expanded)
5. **Modeling of sage (*Salvia fruticosa* Miller) phenolics diffusion in meat cubes during ultrasound assisted vacuum impregnation**
Aykın-Dinçer E., Dinçer C.
Food Bioscience, cilt.53, 2023 (SCI-Expanded)
6. **Investigation of Color and Bioactive Compounds of Different Colors from Pansy (*Viola × wittrockiana* Gams.) Dried in Hot Air Dryer.**
Hazar D., Boyar I., Dinçer C., Ertekin C.
Horticulturae, cilt.9, sa.2, ss.186, 2023 (SCI-Expanded)
7. **Effect of the microwave and thermosonic vacuum concentration methods on quality parameters of**

hibiscus (hibiscus sabdariffa L.) extract and mathematical modeling of concentration

Dinçer C., Tongur T., ErKaymaz T.

Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy, cilt.57, sa.3, ss.163-177, 2023 (SCI-Expanded)

8. **Microwave-assisted hot air drying of bone broth-based sauce**
Dinçer C., Aykın-Dinçer E., Kütükçü Ö.
Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy, cilt.57, sa.2, ss.146-160, 2023 (SCI-Expanded)
9. **Effect of Various Drying Methods On Drying Characteristics of Black and White Myrtle Fruits (Myrtus communis L.)**
DİNÇER C., DOĞAN A., ERKAN M.
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.64, sa.3, ss.433-443, 2022 (SCI-Expanded)
10. **Modeling of hibiscus anthocyanins transport to apple tissue during ultrasound-assisted vacuum impregnation**
Dinçer C.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
11. **Effect of intermittent microwave vacuum concentration on quality parameters of apple juice and sour cherry nectar and mathematical modeling of concentration**
DİNÇER C.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.55, sa.3, ss.175-196, 2021 (SCI-Expanded)
12. **Effects of water deficit on growth and performance of drip irrigated sweet potato varieties**
Karakas M. C., Kurunç A., Dinçer C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.101, sa.7, ss.2961-2973, 2021 (SCI-Expanded)
13. **INTERACTION OF DZR1, OPAQUE-2 AND NORMAL ENDOSPERM MAIZE INBRED LINES FOR GRAIN YIELD AND PROTEIN QUALITY**
ERDAL S., ÖZTÜRK A., Cengiz R., PAMUKÇU M., DİNÇER C., CENGİZ B.
TURKISH JOURNAL OF FIELD CROPS, cilt.26, sa.1, ss.35-43, 2021 (SCI-Expanded)
14. **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)
15. **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)
16. **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)
17. **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)
18. **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)
19. **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)

20. **Influence of Pullulan-Based Edible Coating on Some Quality Properties of Strawberry During Cold Storage**
Erođlu E., Torun M., Dinçer C., Topuz A.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.27, sa.10, ss.831-838, 2014 (SCI-Expanded)
21. **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)
22. **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)
23. **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)
24. **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)
25. **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)
26. **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)
27. **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)
28. **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)

Diđer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **ARONYANIN KONVEKTİF KURUTULMASI VE KURUTMA KİNETİĞİNİN MODELLEMESİ**
ÜNAL N., SÜSLÜ A., KÜLCÜ R., DINCER C., IMIRGI E. E. Y., ERTEKİN C.
GIDA, cilt.49, sa.5, ss.847-862, 2024 (Hakemli Dergi)
2. **Aljinat bazlı hidrojel enkapsüle edilmiş nar ekşisi antosiyaninlerinin fizikokimyasal özellikleri**
Aykın Dinçer E., Dinçer C., Topuz O. K.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.280-292, 2024 (Hakemli Dergi)
3. **Salinity Stress Effects on the Growth Yield and Quality Performance of Two Sweet Potato Varieties**
Doganay K. H., Kurunç A., Dinçer C.
ACS Agricultural Science and Technology, cilt.3, sa.6, ss.508-516, 2023 (ESCI)
4. **VAKUMLU EMDİRİM İLE RENKLİ FONKSİYONEL TAVUK ETİ KÜPLERİNİN ÜRETİLMESİ**
Aykın Dinçer E., Dinçer C.
GIDA, cilt.47, sa.5, ss.860-873, 2022 (Hakemli Dergi)
5. **FARKLI MİKRODALGA GÜÇ SEVİYELERİNDE VE FARKLI FIRIN SICAKLIKLARINDA KURUTULAN**

HİBİSKUS ÇANAK YAPRAKLARININ KURUMA KARAKTERİSTİKLERİNİN VE BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

DİNÇER C., ÇINAR A., ELMASULU S.

Gıda, cilt.46, sa.3, ss.647-659, 2021 (Hakemli Dergi)

6. **Termal ve ultrases proseslerinin adaçayı ve hibiskus ekstraktlarının bazı kalite özellikleri üzerine etkisi**
DİNÇER C.
Mediterranean Agricultural Sciences, cilt.34, sa.1, ss.33-39, 2021 (Hakemli Dergi)
7. **Mısırdaki Bazı Özelliklerin Genetik Analizi**
ERDAL Ş., CENGİZ R. R., ÖZTÜRK A., PAMUKÇU M., CENGİZ B., DİNÇER C., SCOTT M. P.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.10, sa.3, ss.2153-2167, 2020 (Hakemli Dergi)
8. **ADAÇAYI EKSTRAKTLARININ FARKLI YÖNTEMLER İLE KONSANTRASYONUNUN MATEMATİKSEL MODELLENMESİ VE KALİTE ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
DİNÇER C.
Gıda, cilt.45, sa.4, ss.736-747, 2020 (Hakemli Dergi)
9. **FARKLI EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİNİN HİBİSKUS EKSTRAKTLARININ KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI**
DİNÇER C., TONGUR T., ERKAYMAZ T.
Gıda, cilt.45, sa.3, ss.409-420, 2020 (Hakemli Dergi)
10. **MATHEMATICAL MODELING OF CONCENTRATIONS OF GRAPE, POMEGRANATE AND BLACK CARROT JUICES BY VARIOUS METHODS**
DİNÇER C., BURAK ÇAM İ., TORUN M., BAŞÜNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A.
Gıda, cilt.44, sa.6, ss.1092-1105, 2019 (Hakemli Dergi)
11. **MEYVE SUYU İŞLEMEDE ULTRASES KULLANIMI**
DİNÇER C., TOPUZ A.
Gıda, cilt.43, sa.4, ss.569-581, 2018 (Hakemli Dergi)
12. **Doğanın Ateşli Hediyesi: Kırmızıbiber**
TOPUZ A., DİNÇER C.
Food Sektör, cilt.12, sa.70, ss.36-37, 2012 (Hakemsiz Dergi)
13. **Dondurarak Konsantrasyon İşlemi ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları**
DİNÇER C., TOPUZ A.
AKADEMİK GIDA, cilt.7, sa.6, ss.47-51, 2009 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **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
2. **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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Et ve Et Ürünlerinin Biyoaktif Bileşenlerce Zengin Sıvılar ile İşlenmesinde Vakumlu Emdirim Yönteminin Kullanılması**
Dinçer C., Aykın Dinçer E.
Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2023, ss.1

2. **Farklı Hammaddelerden Alternatif Kefir Üretimi**
Özer E., Dinçer C.
Karadeniz 12. Uygulamalı Bilimler Kongresi, Rize, Türkiye, 3 - 05 Mart 2023, ss.23
3. **Vakumlu Emdirim Tekniği ile Tavuk Eti Küplerinin Renklendirilmesinde Havuç Suyunun Kullanımı**
Aykın Dinçer E., Dinçer C.
6. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, sa.35, ss.124-128
4. **Tavuk Eti Küplerinin Antosiyanince Zengin Meyve Suları Kullanılarak Renklendirilmesi**
Yiyen A., Üstünel S., Erkoç H. N., Aykın Dinçer E., Dinçer C.
6. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.1-4
5. **Modeling of hibiscus anthocyanins transport to apple tissue during ultrasound assisted vacuum impregnation**
Dinçer C.
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Türkiye, 3 - 04 Ağustos 2021
6. **Comparative Analysis of Fruit Flavor and Aroma Compounds in "Finike Oranges"**
Çiçekoğlu M. A., DİNÇER C., ŞEKER M., TOZLU İ.
4th International Agriculture Congress, Nevşehir, Türkiye, 05 Temmuz 2018, ss.11
7. **EFFECT OF MICROWAVE AND THERMAL VACUUM CONCENTRATION METHODS ON SOME QUALITY PARAMETERS OF LEMON JUICE AND MATHEMATICAL MODELING OF CONCENTRATION**
DİNÇER C.
4TH INTERNATIONAL GAP FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, 26 Haziran 2021
8. **Effect Of Microwave And Thermal Vacuum Concentration Methods On Some Quality Parameters Of Watermelon Juice And Mathematical Modeling Of Concentration**
DİNÇER C.
2nd INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE and VETERINARY CONGRESS, 04 Ocak 2021
9. **Hibiskus (Hibiscus sabdariffa L.) ekstraktlarının farklı yöntemler ile konsantrasyonunun matematiksel modellenmesi ve ekstraktların kalite özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi**
DİNÇER C.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.73
10. **Mathematical modeling of concentration of grape, pomegranate and black carrot juices by different methods**
DİNÇER C., ÇAM İ. B., TORUN M., BAŞÜNAL GÜLMEZ H., TOPUZ A.
3rd EuroSciCon Conference on Food Technology, Atina, Yunanistan, 22 - 23 Nisan 2019, cilt.43, sa.3, ss.33
11. **Diallel analysis of temperate maize germplasm for lysine and methionine amino acid content and studies for developing quality doubled haploid lines**
ERDAL Ş., CENGİZ R. R., PAMUKÇU M., ÖZTÜRK A., DİNÇER C., CENGİZ B., SCOTT M. P.
13th Asian Maize Conference and Expert Consultation on "Maize for Food, Feed, Nutrition and Environmental Security", 8 - 10 Ekim 2018
12. **Modeling Inactivation Kinetics of Escherichia coli in Black Mulberry Juice under Heat Treatments**
DİNÇER C., TOPUZ A.
19th International Conference on Food Processing Technology and Components, Paris, Fransa, 28 - 29 Ağustos 2017, cilt.19, sa.8, ss.2502
13. **Degradation Kinetic of Anthocyanin in Black Mulberry Juice Concentrates Produced by Thermal Evaporation and Osmotic Distillation**
DİNÇER C., TOPUZ A.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.248
14. **Meyve Suyu Konsantrasyonunda Ozmotik Distilasyon Yönteminin Kullanımı**
DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.403
15. **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

16. **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

17. **The effect of microbial growth on total phenolic compounds during fermentation**

DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., KARHAN M.

Eurobiotech Agriculture Symposium, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.40

18. **Kapsainoitlerin genel özellikleri ve sağlık üzerine etkileri**

DİNÇER C., TOPUZ A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012

19. **Decolourization Of Carob Pod Extract By Using Aspergillus Sojae Pyrg-Transfomed**

DİNÇER C., YATMAZ E., TURHAN İ., TETİK N.

Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology, Kayseri, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, cilt.161, ss.40

20. **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

21. **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

22. **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

23. **Effect of the concentration treatments on sage (Salvia fruticosa) Extract**

Gabor R., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.

International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.654

24. **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

25. **Effects of the Concentration Treatments on Sage (Salvia fruticosa) Extract**

Racz G., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.

First International Congress on Food Technology, 03 Ekim 2010

26. **Evaluation of antioxidant acticvity and total phenolic content in Turkish floral honeys, as well as their chemical properties**

Öziyci H. R., Dinçer C., Turhan İ., Tetik N., Karhan M.

3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Ljubljana, Slovenya, 28 Eylül - 02 Ekim 2010, ss.47

27. **Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys**

TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R., DİNÇER C., TETİK N., KARHAN M.

3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Ljubjana, Slovenya, 28 Eylül - 02 Ekim 2010, ss.46

28. **Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys**

TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R., DİNÇER C., TETİK N., KARHAN M.

3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, Slovenya, 1 - 04 Eylül 2010, ss.46

29. **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
30. **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
31. **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
32. **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
33. **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
34. **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
35. **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
36. **Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Szeged, Macaristan, 5 - 06 Kasım 2008, ss.224-225
37. **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
38. **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
39. **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
40. **Karotenoit 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
41. **Çözünür (İstant) 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
42. **İstant 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

43. **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

44. **Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında İyonize Radyasyon Kullanımı**

DİNÇER C., TOPUZ A.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006

45. **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

Akademik İdari Deneyim

2020 - Devam Ediyor	Bölüm Başkanı	Akdeniz Üniversitesi, Finike Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
2017 - Devam Ediyor	Merkez Müdür Yardımcısı	Akdeniz Üniversitesi, -----, Gıda Güvenliği ve Tarımsal Araştırmalar Merkezi

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF FOOD QUALITY, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2023 - Devam Ediyor

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2022 - Devam Ediyor

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 89

Atıf (WoS): 110

Atıf (Scopus): 614

H-İndeks (WoS): 13

H-İndeks (Scopus): 13

Araştırma Alanları

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