

Prof. FERAMUZ ÖZDEMİR

Personal Information

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

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

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

Email: feramuz@akdeniz.edu.tr

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

Address: feramuz@akdeniz.edu.tr

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-6618-2896

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

Yoksis Researcher ID: 9878

Education Information

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

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

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

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

Research Areas

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

Academic Titles / Tasks

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

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

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

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

Academic and Administrative Experience

Akdeniz University, 2008 - 2015

Akdeniz University, Faculty of Engineering, 2008 - 2015

Akdeniz University, 2008 - 2015

Akdeniz University, Faculty of Agriculture, 2000 - 2003

Courses

Undergraduate

Özel Gıdalar Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2020 - 2021

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021

Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2013 - 2014

Özel Gıdalar Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2013 - 2014

Supervised Theses

ÖZDEMİR F., İçme Sularının Fiziksel ve Kimyasal Bileşenlerinin Siyah Çayda Dem Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi, Postgraduate, Ü.Çöl(Student), Continues

ÖZDEMİR F., Turunçgil Balının Aroma Profilinin Belirlenmesi ve Bunun Nektar Kaynaklarıyla İlişkisi, Postgraduate, N.Kaçaroğlu(Student), 2011

ÖZDEMİR F., Farklı kalitedeki İran safranının renk ve aroma bileşenlerinin belirlenmesi, Postgraduate, N.Azarabadi(Student), 2011

ÖZDEMİR F., Yeşil çaydan deme geçen aktif bileşimler üzerine sürgün dönemi, ekstraksiyon süre ve sıcaklığının etkisi, Postgraduate, F.Balcı(Student), 2011

ÖZDEMİR F., Farklı Ekstraksiyon, Süre ve Sıcaklıklarının Çaydan Deme Geçen Fenolik ve Alkoloid Madde Miktarı Üzerine Etkisi, Postgraduate, N.Hanay(Student), 2010

ÖZDEMİR F., Dağ Çayından (Sideritis stricta) Çözünür (instant) Bitki Çayı Üretim Olanaklarının Araştırılması, Doctorate, H.Şahin(Student), 2009

ÖZDEMİR F., Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür (Instant) Bitki Çayı (Adaçayı, Dağ çayı, Kekik ve İhlamur) Üretimi, Postgraduate, M.Torun(Student), 2009

ÖZDEMİR F., Kırmızı pul biberdeki (Capsicum annum L.) karotenoid pigmentlerin sıcaklık ve nem etkisiyle değişimi, Postgraduate, A.Akdoğan(Student), 2007

ÖZDEMİR F., Kırmızı Pul Biberdeki (Capsicum annum L.) Karotenoid Pigmentlerin Sıcaklık ve Nem Etkisi ile Değişim Kinetiğinin İncelenmesi, Postgraduate, A.Akdoğan(Student), 2007

ÖZDEMİR F., Bazı Avokado (Persea americana Mill.) Çeşitlerinin Püre Üretimine Uygunluklarının Belirlenmesi ve Ürün Stabilitesi Üzerine Depolama Sıcaklığının Etkisi, Doctorate, M.Gölükçü(Student), 2006

ÖZDEMİR F., Bazı hidrokolloidlerin farklı formülasyonlara sahip ketçapların konsistensi ve serum ayrılması üzerine etkisi, Postgraduate, H.Şahin(Student), 2003

ÖZDEMİR F., Bazı Hidrokolloidlerin Farklı Formülasyona Sahip Ketçapların Konsistensi ve Serum Ayrılması Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.Şahin(Student), 2003

ÖZDEMİR F., Farklı gamma ışınlama dozlarının ve depolamanın kırmızı pul biberin (Capsicum Annum L.) bazı kimyasal mikrobiyolojik ve duyu kalitesi üzerine etkileri, Doctorate, A.Topuz(Student), 2002

ÖZDEMİR F., Farklı Gamma Işınlama Dozlarının ve Depolamanın Kırmızı Pul Biberin (Capsicum annum L.) Bazı Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Kalitesi Üzerine Etkileri, Doctorate, A.Topuz(Student), 2002

ÖZDEMİR F., Antalya Körfezinde Avlanan Bazı Su Ürünlerinde Cu, Zn, Pb ve Cd İçeriği, Postgraduate, M.Yazkan(Student), 2001

ÖZDEMİR F., Susam Kavrulmasında Mikrodalga Uygulamaları ve İşlemin Susam ve Tahinin Kalitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, M.Gölükçü(Student), 2000

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

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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

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

clone

TOPUZ A., DİNÇER C., TORUN M., Tontul I., Sahin-Nadeem H., HAZNEDAR A., ÖZDEMİR F.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.2, pp.233-241, 2014 (SCI-Expanded)

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

- XXVII. **Influences of gamma irradiation and storage on the capsaicinoids of sun-dried and dehydrated paprika**
Topuz A., Ozdemir F.
FOOD CHEMISTRY, vol.86, no.4, pp.509-515, 2004 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Changes in dry matter, oil content and fatty acids composition of avocado during harvesting time and post-harvesting ripening period**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
FOOD CHEMISTRY, vol.86, no.1, pp.79-83, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Cu, Zn, Pb and Cd contents in some molluscs and crustacea caught in the Gulf of Antalya**
Yazkan M., Ozdemir F., Gölükçü M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.28, no.1, pp.95-100, 2004 (SCI-Expanded)
- XXX. **Influences of gamma-irradiation and storage on the carotenoids of sun-dried and dehydrated paprika**
Topuz A., Ozdemir F.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.51, no.17, pp.4972-4977, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Cu, Zn, Pb and Cd content in some fish species caught in the Gulf of Antalya**
Yazkan M., Ozdemir F., Gölükçü M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.26, no.6, pp.1309-1313, 2002 (SCI-Expanded)
- XXXII. **EFFECTS OF SHOOTING PERIOD, TIMES WITHIN SHOOTING PERIODS AND PROCESSING SYSTEMS ON THE EXTRACT, CAFFEINE AND CRUDE FIBER CONTENTS OF BLACK TEA**
OZDEMİR F., GÖKALP H. Y., NAS S.
ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG, vol.197, no.4, pp.358-362, 1993 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **ÇİLEK AROMASININ DEPOLAMA KARARLILIĞI ÜZERİNE PÜSKÜRTEREK KURUTMA YÖNTEMİYLE ENKAPSÜLASYON İŞLEMİNİN ETKİSİ VE MİKROKAPSÜLLERİN MODEL GIDALARDA ETKİNLİĞİNİN BELİRLENMESİ**
BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.
THE JOURNAL OF FOOD, vol.46, no.3, pp.751-765, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **SİYAH ÇAY HARMANINDA PARTİKÜL BOYUTU VE DEMLEME SÜRESİNİN DEM ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Salman S., Azarabadi N., ÖZDEMİR F.
GIDA, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Beyaz Çay: Üretimi, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Salman S., ÖZDEMİR F.
Akademik Gıda, vol.16, no.2, pp.218-223, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **KEÇİBOYNUZU TOZU ÜRETİMİNDE KAVURMA PROSESİ SÜRESİNCE RENK DEĞİŞİMİ VE AĞIRLIK KAYBI**
ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., ARSLAN KULCAN A., TORUN M., ÖZDEMİR F.
GIDA, vol.42, no.3, pp.252-260, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Çayın Alternatifi Yine Çay mı?**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
Drink, vol.109, pp.56-59, 2017 (Non Peer-Reviewed Journal)
- VI. **COLOUR CHANGE AND WEIGHT LOSS DURING THE ROASTING PROCESS FOR PRODUCTION OF CAROB POWDER**
ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., ARSLAN KULCAN A., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Gıda, vol.42, no.3, pp.252-260, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Phenolic composition and antioxidant activity of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp.**

linearis: Effects of cultivation, year and storage

DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., GÖKTÜRK R. S., Tugrul Ay S., ÖZDEMİR F.
JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, vol.4, no.3, pp.160-165, 2016
(Scopus)

- VIII. **Phenolic composition and antioxidant activity of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp. linearis: Effects of cultivation, year and storage**
DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., GÖKTÜRK R. S., Tugrul Ay S., ÖZDEMİR F.
JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, vol.4, no.3, pp.160-165, 2016
(Scopus)
- IX. **Gıda Katkı Maddeleri ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Bazı Katkı Maddeleri**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
Drinktech, vol.102, pp.70-71, 2016 (Non Peer-Reviewed Journal)
- X. **Geleneksel Fermente İçeceklerimiz**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F., AZARABADİ N., SALMAN S.
DrinkTech, no.99, pp.90-95, 2016 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Türkiye İçin Yeni Bir Ürün Yeşil Çay pudrası**
ÖZDEMİR F.
Drink techmarket, no.98, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Uzakdoğu dan Özel bir Çay Pu erh Çayı**
ÖZDEMİR F., TORUN M., FERHAN B.
Drink techmarket, no.95, pp.74-78, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Aynı Bitkiden Lezzeti Farklı Çaylar**
Salman S., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Drink, pp.74-78, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Fonksiyonel Bir İçecek: Yeşil Çay**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
DrinkTech, no.79, pp.46-50, 2014 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Lezzet Arttırıcı Gıda Katkı Maddesi: Monosodyum Glutamat**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
Turkchem, no.Ağustos, pp.50-56, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Geçmişten Günümüze Türkiye'de Çay, Dünya Gıda**
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.
Dünya Gıda, pp.26-29, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Geçmişten Günümüze Türkiye'de Çay**
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.
Dünya Gıda, no.Nisan, pp.25-30, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Anadolu İnsanın Yüzyıllık Doğal Değeri: Bitki Çayları**
ÖZDEMİR F., TORUN M.
GıdaTeknolojisi, no.Aralık, pp.43-48, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Influence of Different Microwave Seed Roasting Process on the Color Values of Tehina (Sesame Paste)**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.
GIDA, vol.32, no.3, pp.129-135, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Influence of Different Microwave Seed Roasting Processes on the Changes in Quality and Fatty Acid Composition of Tehina (Sesame Butter) Oil.**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
Akd. Üni. Ziraat Fak. Dergisi, vol.19, no.2, pp.207-216, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Influence of different microwave seed roasting processes on the changes in quality and fatty acid composition of tehina (sesame butter) oil**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
Mediterranean Agricultural Sciences, vol.19, no.2, pp.207-216, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

- XXII. **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, vol.29, no.2, pp.177-183, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Ekolojik Üretimde Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Domatesin Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkisi**
DEMİR H., TOPUZ A., Gölükçü M., POLAT E., ÖZDEMİR F., ŞAHİN H.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.16, no.1, pp.19-25, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Andız (*Juniperus drupacea*) Pekmezi Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., GÖLÜKÇÜ M., ŞAHİN H.
Gıda, vol.29, no.1, pp.33-40, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **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, vol.16, no.1, pp.79-85, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **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, vol.28, no.1, pp.39-45, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asiti kompozisyonu**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
GIDA, vol.2, pp.135-138, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asidi kompozisyonu**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
GIDA, vol.26, no.2, pp.135-138, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Gıda, vol.1, no.23, pp.37-41, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Harmanlanmış bazı siyah çayların kurşun ve kadmiyum içeriği**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., CERTEL M.
Gıda, vol.25, no.25, pp.331-336, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Farklı Balların HPLC Yöntemi İle Belirlenen Şeker İçerikleri Kullanılarak Tanımlanması**
Karkacier M., Gürel F., Özdemir F.
GIDA, vol.25, no.1, pp.69-73, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Loquat and Possibilities of Processing into Marmelade, Nectar and Canned Fruit**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Fruit Processing, vol.10, pp.398-401, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DOĞAN Ü., KARHAN M.
Gıda, vol.23, no.1, pp.37-41, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Antalya Yöresinde Yetiştirilen Farklı Dutların Bazı Kimyasal Özellikleri.**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
DERİM, vol.15, no.1, pp.30-35, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Ortodoks ve Çaykur Yöntemi ile Üretilen Farklı Sınıf Çayların Mineral İçerikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.4, pp.809-815, 1998 (Scopus)
- XXXVI. **Identification of Sugar Honey, Multifloral Honey and Honeydew Honey Based on Mineral Content, Total Ash, Ph Value and Acidity**
Gürel F., Karkacier M., Özdemir F.
Apiacta, vol.33, no.2, pp.42-45, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

- XXXVII. **Kuşburnu Pulpunun Marmelata İşlenmesinde Pişirme Yöntemi ve Formülasyonunun Marmelat Kalitesine Etkisi**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.4, no.1-2, pp.577-580, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Ortodoks ve Çaykur yöntemleri ile üretilen farklı sınıf çayların mineral içerikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.23, pp.809-815, 1998 (Scopus)
- XXXIX. **Yenidünyanın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
Gıda, vol.22, pp.389-393, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Traditional Turkish Food Made From Fruit**
ÖZDEMİR F., NAS S., TOPUZ A.
Fruit Processing, vol.9, no.7, pp.360-363, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

Papers Published in Refereed Scientific Meetings

- I. **Antioxidant and antimicrobial activity of green black and different degrees of fermented oolong tea**
FELEK R., ÖZDEMİR F.
gıda, 6 - 11 November 2018
- II. **Antioxidant and Antimicrobial Activity of Green, Black and Different Degrees of Fermented Oolong Teas**
SİNEM S., FELEK R., AZARABADI N., HAZNEDAR A., ÖZDEMİR F.
3rd international congress on food technology, Nevşehir, Turkey, 10 October 2018
- III. **Effect of Gas Composition on the Physicochemical Properties of the Packaged Peeled Garlic during Storage**
TORUN M., 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 October 2017
- IV. **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, Italy, 26 October 2017
- V. **Comparative Study on Volatile Compounds of Saffron Depending on Quality Category**
Azarabadi N., ÖZDEMİR F.
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Netherlands, 30 - 01 November 2016, pp.158
- VI. **Solid liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**
ÖZDEMİR F., Balci Torun F.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barselona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.84
- VII. **Effect of Gamma Irradiation on Physicochemical Properties of Peeled Garlic During Storage**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
The Food Factor I Barceolona Conference, Barselona, Spain, 2 - 04 November 2016, pp.256
- VIII. **Solid-liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
The Food Factor I Conference, Spain, 02 November 2016
- IX. **Comparative Study on Quality Characteristic of Saffron Depending on Quality Category**
Azarabadi N., ÖZDEMİR F.
Second Food Structure Design Congress, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.138
- X. **Production of Instant Linden Tea Tilia Cordata by Spray drying Technology and Determination of**

Product Properties

Azarabadi N., Salman S., Avcı E., Yıldız M., ÖZDEMİR F.

First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Netherlands, 23 October - 01 November 2016, pp.138

- XI. **Soyulmuş Sarımsağın Aroma Bileşenleri Üzerine Modifiye Atmosferde Paketlemenin ve Işınlamanın Etkisi**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05 October 2016
- XII. **Influence of Water s Properties on Quality Characteristics of Brewed Turkish Tea**
ÖZDEMİR F., Çöl Ü., TORUN M.
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 7 - 09 October 2015, pp.38
- XIII. **Effect of Protein Based Edible Coating on shelf Life of Peeled Taşkoprü Garlic**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 7 - 09 October 2015, pp.34
- XIV. **Influence of Water s Properties on Quality Characteristics of Brewed Turkish Tea**
ÖZDEMİR F., Çöl Ü., TORUN M.
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 October 2015, pp.515
- XV. **Effect of pullulan, sodium alginate and pectin based edible coatings on the quality offresh-cut kiwi fruit during cold storage**
Salman S., BALCI TORUN F., Çağlar A. F., Tekin Ş., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Innovation in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Germany, 02 October 2015
- XVI. **Influence of Water s Properties on Quality Characteristics of Brewed Turkish Tea**
ÖZDEMİR F., Çöl Ü., TORUN M.
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 October - 04 September 2015, pp.55
- XVII. **Effect of Pullulan Sodium Alginate and Pectin Based Edible coatings on the Quality of Fesh Cut Kiwi Fruit During Cold storage**
Salman S., Balcı Torun F., Furkan A. Ç., Tekin Ş., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, Münih, Germany, 15 - 17 September 2015, pp.66
- XVIII. **Süre ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen Katesinler Üzerindeki Etkisi**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
11th Gıda Kongresi, Turkey, 10 September 2012
- XIX. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XX. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXI. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXII. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**
TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.
First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011
- XXIII. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different**

shading conditions

TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.

First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011

XXIV. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**

TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.

First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011

XXV. **Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions**

TOPUZ A., ŞAHİN H., DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., ÇAM İ. B., ÖZDEMİR F.

First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Italy, 1 - 04 September 2011

XXVI. **Encapsulation of the Essential Oil of Salvia fruticosa with different Wall Material**

ÖZDEMİR F., ŞAHİN NADEEM H., TORUN M.

EuroFoodChem XVI, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 06 July 2011

XXVII. **Influence of Different Extraction Temperature and Time on Biactive Compunds of Turkish Green Tea**
BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry Conference, Turkey, 26 May 2011

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

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

International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.654

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

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

First International Congress on Food Technology, 03 October 2010

XXX. **Concentration of Sage (Salvia Fruticosa) Extract By Using Multistep Membrane Separation Processes**

Rác G., Fogarassy E., Vatai G., TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

PERMEA 2010, Slovakia, 1 - 04 September 2010

XXXI. **Concentration of Sage (Salvia Fruticosa) Extract By Using Multistep Membrane Separation Processes**

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

PERMEA 2010, Tatranské Matliare, Slovakia, 4 - 08 August 2010, pp.20

XXXII. **Concentration of Sage (Salvia Fruticosa) Extract By Using Multistep Membrane Separation Processes**

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

PERMEA 2010, Tatranské Matliare, Slovakia, 4 - 08 August 2010, pp.20

XXXIII. **Spray Drying of the Mountain Tea (Sideritis stricta) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**

ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.

UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, South Africa, 1 - 04 August 2010

XXXIV. **Spray Drying of the Mountain Tea (Sideritis stricta) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**

ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.

UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, South Africa, 1 - 04 August 2010

XXXV. **Spray Drying of the Mountain Tea (Sideritis stricta) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**

ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.

UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, South Africa, 1 - 04 August 2010

XXXVI. **Çözünür (İnstant) Dağ Çayı (Sideritis stricta) Üretiminde Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

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

Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21 May 2010

XXXVII. **Türk Kültüründe Çayın Yeri ve Önemi**

Hanay N., BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.

Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Turkey, 15 April 2010

- XXXVIII. **Geleneksel Gıdaların Endüstriyel Üretim Olanakları ve Engeller**
BALCI TORUN F., Demirer R., ÖZDEMİR F.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Turkey, 15 April 2010
- XXXIX. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (Salvia fruticosa)**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XL. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (Salvia fruticosa)**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLI. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (Salvia fruticosa)**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLII. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (Salvia fruticosa)**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLIII. **Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (Salvia fruticosa)**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., Turkey, 1 - 04 April 2010
- XLIV. **Effect of some hydrocolloids on the sensory properties of different formulated tomato ketchups**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Food Hydrocolloids 2010, Spain, 1 - 04 March 2010, pp.213
- XLV. **Effect of some hydrocolloids on the sensory properties of different formulated tomato ketchups**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Food Hydrocolloids 2010, Spain, 1 - 04 March 2010, pp.213
- XLVI. **Spray Drying of Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- XLVII. **Spray Drying of Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010, pp.268
- XLVIII. **Spray Drying of Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- XLIX. **Spray Drying of Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- L. **Spray Drying of Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F., Özcan M. M.
Thirteenth Food Colloids, Spain, 1 - 04 March 2010
- LI. **Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür (İnstant) Bitki Çayı (Adaçayı, Dağ çayı, Ihlamur ve Kekik) Üretimi**
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27 May 2009
- LII. **Instant herbal tea (sage, mountain tea, linden and thyme) production by freeze drying technology**
TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.185-188
- LIII. **Instant herbal tea (sage, mountain tea, linden and thyme) production by freeze drying technology**
TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.185-188
- LIV. **Instant herbal tea (sage, mountain tea, linden and thyme) production by freeze drying technology**
TORUN M., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 May 2009, pp.185-188

- LV. Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Szeged, Hungary, 5 - 06 November 2008, pp.224-225
- LVI. Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LVII. Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LVIII. Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LIX. Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LX. Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products**
Vatai G., ÖZDEMİR F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., DİNÇER C., et al.
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, Hungary, 1 - 04 November 2008, pp.224-225
- LXI. Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia* spp) and mountain tea (*Sideritis* spp.)**
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXII. Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia* spp) and mountain tea (*Sideritis* spp.)**
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXIII. Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia* spp) and mountain tea (*Sideritis* spp.)**
DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.
11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008
- LXIV. Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia* spp) and mountain tea (*Sideritis* spp.)**

DİNÇER C., TOPUZ A., ŞAHİN H., TUĞRUL AY S., GÖKTÜRK R. S., ÖZDEMİR F.

11th International Symposium of Natural Product Chemistry, Pakistan, 1 - 04 October 2008

- LXV. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXVI. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXVII. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXVIII. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXIX. **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, Gödöllo, Hungary, 1 - 03 September 2008, pp.90
- LXX. **Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations**
Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., TETİK N., ŞAHİN H., et al.
International Conferences in Agricultural Engineering, Hungary, 1 - 04 September 2008, pp.90
- LXXI. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186
- LXXII. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186
- LXXIII. **Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- LXXIV. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- LXXV. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186

- LXXVI. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- LXXVII. **Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- LXXVIII. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- LXXIX. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- LXXX. **Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- LXXXI. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- LXXXII. **Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- LXXXIII. **Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- LXXXIV. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- LXXXV. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186
- LXXXVI. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- LXXXVII. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- LXXXVIII. **Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- LXXXIX. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.183-186
- XC. **Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri**
AKDOĞAN A., DİNÇER C., TORUN M., ŞAHİN H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.1083-1086
- XCI. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
DİNÇER C., TORUN M., TOPUZ A., AKDOĞAN A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008

- XCII. Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.141-144
- XCIII. Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi**
ÖZDEMİR F., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- XCIV. Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.187-190
- XCIV. Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 May 2008
- XCVI. Phenolic composition of different Turkish green teas**
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.HB_-005, pp.1-2
- XCVII. Phenolic composition of different Turkish green teas**
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.HB_-005, pp.1-2
- XCVIII. Importance of Tea in Daily Life of Turkish People**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, ICOS 2007, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.MI-P-205, pp.1-3
- XCIX. Phenolic composition of different green teas**
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007
- C. Importance of Tea in Daily Life of Turkish People**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, ICOS 2007, Japan, 1 - 04 November 2007, vol.MI-P-205, pp.1-3
- CI. Phenolic composition of different green teas**
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007
- CII. Phenolic composition of different green teas**
ŞAHİN H., AKDOĞAN A., DİNÇER C., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, Japan, 1 - 04 November 2007
- CIII. The use of ionizing radiation in the storage of fruits and vegetables**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 35th Annual Meeting of the European Radiation Research Society, Ukraine, 1 - 04 August 2006
- CIV. The use of ionizing radiation in the storage of fruits and vegetables**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
The 35th Annual Meeting of the European Radiation Research Society, Ukraine, 1 - 04 August 2006
- CV. Yeşil Çayın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 1 - 04 May 2006, pp.219-222
- CVI. Some Physical and Chemical Characteristics of Turkish Green Tea**
İlgaz A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
3rd Central European Congress on Food, Bulgaria, 1 - 04 May 2006, pp.176
- CVII. Yeşil Çayın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

- Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 1 - 04 May 2006, pp.219-222
- CVIII. **Some Physical and Chemical Characteristics of Turkish Green Tea**
İlgaz A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
3rd Central European Congress on Food, Bulgaria, 1 - 04 May 2006, pp.176
- CIX. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.
Innovations in Traditional Foods-EFFOST Conference, Spain, 1 - 04 October 2005, pp.1135-1138
- CX. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.
Innovations in Traditional Foods, Spain, 1 - 04 October 2005
- CXI. **Andız Pekmezi: A Traditional Concentrate Produced From Extract of Juniperus drupacea Fruit**
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., AKDOĞAN A.
Innovations in Traditional Foods, Spain, 1 - 04 October 2005
- CXII. **Enzymatic methods in the determination of food components**
KARAKAŞ BUDAK B., ÖZDEMİR F.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.206
- CXIII. **Enzymatic modification of food proteins**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
1st International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 June 2005, pp.156
- CXIV. **Enzymatic modification of food proteins**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
1st International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 June 2005, pp.156
- CXV. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.144-149
- CXVI. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.173-178
- CXVII. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.173-178
- CXVIII. **Andız pekmezi üretiminde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TOPUZ A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.173-178
- CXIX. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.144-149
- CXX. **Andız pekmezinin fenolik madde içeriği ve fonksiyonel gıda olarak önemi**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ŞAHİN H., GÖLÜKÇÜ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 1 - 04 September 2004, pp.144-149
- CXXI. **Effect of Drying Methods, Gamma Irradiation and Storage on the Capsaicinoids of Paprika**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
IAFP 2003, 90 th Annual Meeting, United States Of America, 1 - 04 August 2003
- CXXII. **Effect of Drying Methods, Gamma Irradiation and Storage on the Capsaicinoids of Paprika**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
IAFP 2003, 90 th Annual Meeting, United States Of America, 1 - 04 August 2003
- CXXIII. **Bazı Aspir (Carthamus tinctorius L.) Çeşitlerinde Farklı Ekim Zamanlarının Yağ Asiti Oranlarına Etkisi**
SAMANCI B., ÖZKAYNAK E., BAŞALMA D., ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
Türkiye II. Tarla Bitkileri Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 04 November 1999, vol.2, pp.363-367
- CXXIV. **Bazı Aspir (Carthamus tinctorius L.) Çeşitlerinde Farklı Ekim Zamanlarının Yağ Asiti Oranlarına**

Etkisi

SAMANCI B., ÖZKAYNAK E., BAŞALMA D., ÖZDEMİR F., TOPUZ A.

Türkiye II. Tarla Bitkileri Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 04 November 1999, vol.2, pp.363-367

- CXXV. **Bazı Yenedünya Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin HPLC ile Belirlenmesi**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 1999
- CXXVI. **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, Turkey, 1 - 04 October 1999
- CXXVII. **Bazı Yenedünya Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin HPLC ile Belirlenmesi**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 1999
- CXXVIII. **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, Turkey, 1 - 04 October 1999

Other Publications

- I. **Encapsulating materials used in food industry**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Other, pp.21-26, 2010
- II. **Food additives**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Other, pp.27-29, 2009

Supported Projects

ÖZDEMİR F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı enkapsülasyon yöntemleri kullanılarak elde edilen aroma kapsüllerinin depolama stabilitesinin ve gıda katkı maddesi olarak kullanımının araştırılması, 2015 - 2019

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

ÖZDEMİR F., TUBITAK Project, Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür Instant Bitki Çayı Adaçayı Dağ çayı Kekik ve Ihlamur Üretimi, 2008 - 2009

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

Metrics

Publication: 203

Citation (WoS): 1222

Citation (Scopus): 1617

H-Index (WoS): 18

H-Index (Scopus): 20