

Prof. Dr. FERAMUZ ÖZDEMİR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 2434](tel:+902423102434) Dahili: 2434

İş Telefonu: [+90 242 310 6300](tel:+902423106300) Dahili: 6300

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

E-posta: feramuz@akdeniz.edu.tr

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

Posta Adresi: feramuz@akdeniz.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6618-2896

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

Yoksis Araştırmacı ID: 9878

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1988 - 1992

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootekni Bölümü, Türkiye 1976 - 1981

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , 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, 2008 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2008

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1998 - 2004

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1995 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, 2008 - 2015
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2008 - 2015
Akdeniz Üniversitesi, 2008 - 2015
Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2000 - 2003

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

Lisans, M.Gölükçü(Öğrenci), 2000

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

ÖZDEMİR F., Yenidünya Meyvesinin (Eriobotrya japonica L.) Bazı Fiziksel, Kimyasal Özellikleri ve Değerlendirilme Olanakları, Yüksek Lisans, A.Topuz(Öğrenci), 1998

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.291, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Encapsulation of strawberry flavour and physicochemical characterization of the encapsulated powders**
Balci-Torun F., ÖZDEMİR F.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.380, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.42, sa.5, ss.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, cilt.32, sa.5, ss.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, cilt.5, ss.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, cilt.36, sa.4, ss.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, cilt.52, sa.5, ss.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, cilt.132, ss.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, cilt.38, sa.2, ss.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, cilt.53, sa.2, ss.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, cilt.52, sa.1, ss.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, cilt.66, sa.4, ss.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, cilt.44, sa.7, ss.1626-1635, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **CHANGES IN PHENOLIC COMPOSITION OF AVOCADO CULTIVARS DURING HARVESTING TIME**
Golukcu M., ÖZDEMİR F.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, cilt.46, sa.1, ss.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, cilt.230, sa.1, ss.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, cilt.20, sa.7, ss.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, cilt.81, sa.2, ss.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, cilt.81, ss.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, cilt.66, sa.4, ss.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, cilt.65, sa.3, ss.325-331, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effect of some hydrocolloids on the rheological properties of different formulated ketchups**
Sahin H., Ozdemir F.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.18, sa.6, ss.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, cilt.84, sa.10, ss.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, cilt.63, sa.3, ss.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, cilt.86, sa.4, ss.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, cilt.86, sa.1, ss.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, cilt.28, sa.1, ss.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, cilt.51, sa.17, ss.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, cilt.26, sa.6, ss.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, cilt.197, sa.4, ss.358-362, 1993 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.46, sa.3, ss.751-765, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **SİYAH ÇAY HARMANINDA PARTİKÜL BOYUTU VE DEMLEME SÜRESİNİN DEM ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Salman S., Azarabadi N., ÖZDEMİR F.
GIDA, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **Beyaz Çay: Üretimi, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Salman S., ÖZDEMİR F.
Akademik Gıda, cilt.16, sa.2, ss.218-223, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.42, sa.3, ss.252-260, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **COLOUR CHANGE AND WEIGHT LOSS DURING THE ROASTING PROCESS FOR PRODUCTION OF CAROB POWDER**
ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., ARSLAN KULCAN A., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Gıda, cilt.42, sa.3, ss.252-260, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Phenolic composition and antioxidant activity of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp. linearis: Effects of cultivation, year and storage**
DİNÇER C., TORUN M., TONTUL İ., TOPUZ A., ŞAHİN NADEEM H., GÖKTÜRK R. S., Tugrul Ay S., ÖZDEMİR F.
JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, cilt.4, sa.3, ss.160-165, 2016 (Scopus)
- VII. **Phenolic composition and antioxidant activity of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp.**

linearis: Effects of cultivation, year and storage

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

JOURNAL OF APPLIED RESEARCH ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, cilt.4, sa.3, ss.160-165, 2016 (Scopus)

- VIII. **Türkiye İçin Yeni Bir Ürün Yeşil Çay pudrası**
ÖZDEMİR F.
Drink techmarket, sa.98, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Uzakdoğu dan Özel bir Çay Pu erh Çayı**
ÖZDEMİR F., TORUN M., FERHAN B.
Drink techmarket, sa.95, ss.74-78, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Aynı Bitkiden Lezzeti Farklı Çaylar**
Salman S., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Drink, ss.74-78, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **Lezzet Arttırıcı Gıda Katkı Maddesi: Monosodyum Glutamat**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
Turkchem, sa.Ağustos, ss.50-56, 2011 (Hakemli Dergi)
- XII. **Geçmişten Günümüze Türkiye'de Çay, Dünya Gıda**
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.
Dünya Gıda, ss.26-29, 2010 (Hakemsiz Dergi)
- XIII. **Geçmişten Günümüze Türkiye'de Çay**
TORUN M., ŞAHİN NADEEM H., ÖZDEMİR F.
Dünya Gıda, sa.Nisan, ss.25-30, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Anadolu İnsanın Yüzlerce Yıllık Doğal Değeri: Bitki Çayları**
ÖZDEMİR F., TORUN M.
GıdaTeknolojisi, sa.Aralık, ss.43-48, 2009 (Hakemli Dergi)
- XV. **Influence of Different Microwave Seed Roasting Process on the Color Values of Tehina (Sesame Paste)**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M.
GIDA, cilt.32, sa.3, ss.129-135, 2007 (Hakemli Dergi)
- XVI. **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, cilt.19, sa.2, ss.207-216, 2006 (Hakemli Dergi)
- XVII. **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, cilt.19, sa.2, ss.207-216, 2006 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **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)
- XIX. **Ekolojik Üretimde Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Domatesin Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkisi**
DEMİR H., TOPUZ A., Gölükçü M., POLAT E., ÖZDEMİR F., ŞAHİN H.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.19-25, 2003 (Hakemli Dergi)
- XX. **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)
- XXI. **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)

- XXII. **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)
- XXIII. **Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asiti kompozisyonu**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.2, ss.135-138, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Çay tohumunun bazı özellikleri ve çay tohumu yağının yağ asidi kompozisyonu**
ÖZDEMİR F., GÖLÜKÇÜ M., ERBAŞ M.
GIDA, cilt.26, sa.2, ss.135-138, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXV. **FINDIK ÇEŞİTLERİNİN BAZI FİZİKSEL VEKİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Gıda, cilt.1, sa.23, ss.37-41, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Harmanlanmış bazı siyah çayların kurşun ve kadmiyum içeriği**
DOĞAN Ü., ÖZDEMİR F., CERTEL M.
Gıda, cilt.25, sa.25, ss.331-336, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Farklı Balların HPLC Yöntemi İle Belirlenen Şeker İçerikleri Kullanılarak Tanımlanması**
Karkacier M., Gürel F., Özdemir F.
GIDA, cilt.25, sa.1, ss.69-73, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Determination of Some Physical and Chemical Properties of Loquat and Possibilities of Processing into Marmelade, Nectar and Canned Fruit**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Fruit Processing, cilt.10, ss.398-401, 1999 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Antalya Yöresinde Yetiştirilen Farklı Dutların Bazı Kimyasal Özellikleri.**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
DERİM, cilt.15, sa.1, ss.30-35, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Fındık Çeşitlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., DOĞAN Ü., KARHAN M.
Gıda, cilt.23, sa.1, ss.37-41, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **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)
- XXXII. **Identification of Sugar Honey, Multifloral Honey and Honeydew Honey Based on Mineral Content, Total Ash, Ph Value and Acidity**
Gürel F., Karkacier M., Özdemir F.
Apiacta, cilt.33, sa.2, ss.42-45, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Kuşburnu Pulpunun Marmelata İşlenmesinde Pişirme Yöntemi ve Formülasyonunun Marmelat Kalitesine Etkisi**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., KARHAN M.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.4, sa.1-2, ss.577-580, 1998 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Ortodoks ve Çaykur yöntemleri ile üretilen farklı sınıf çayların mineral içerikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A., ERBAŞ M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.23, ss.809-815, 1998 (Scopus)
- XXXV. **Yenidünyanın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
ÖZDEMİR F., TOPUZ A.
Gıda, cilt.22, ss.389-393, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Traditional Turkish Food Made From Fruit**
ÖZDEMİR F., NAS S., TOPUZ A.
Fruit Processing, cilt.9, sa.7, ss.360-363, 1997 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Antioxidant and antimicrobial activity of green black and different degrees of fermented oolong tea**
FELEK R., ÖZDEMİR F.
gıda, 6 - 11 Kasım 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, Türkiye, 10 Ekim 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 Ekim 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, İtalya, 26 Ekim 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, Hollanda, 30 - 01 Kasım 2016, ss.158
- VI. **Solid liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**
ÖZDEMİR F., Balcı Torun F.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barselona, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.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, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.256
- VIII. **Solid-liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
The Food Factor I Conference, İspanya, 02 Kasım 2016
- IX. **Comparative Study on Quality Characteristic of Saffron Depending on Quality Category**
Azarabadi N., ÖZDEMİR F.
Second Food Structure Design Congress, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Hollanda, 23 Ekim - 01 Kasım 2016, ss.138
- XI. **Soyulmuş Sarımsağın Aroma Bileşenleri Üzerine Modifiye Atmosferde Paketlemenin ve Işınlamanın Etkisi**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05 Ekim 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, Bosna-Hersek, 7 - 09 Ekim 2015, ss.38
- XIII. **Effect of Protein Based Edible Coating on shelf Life of Peeled Taşköprü Garlic**
TORUN M., ÖZDEMİR F.
The Third International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 7 - 09 Ekim 2015, ss.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 Ekim 2015, ss.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, Almanya, 02 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 Ekim - 04 Eylül 2015, ss.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, Almanya, 15 - 17 Eylül 2015, ss.66
- XVIII. **Süre ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen Kateşinler Üzerindeki Etkisi**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
11th Gıda Kongresi, Türkiye, 10 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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, İtalya, 1 - 04 Eylül 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 Temmuz 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, Türkiye, 26 Mayıs 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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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 Ekim 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, Slovakya, 1 - 04 Eylül 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, Slovakya, 4 - 08 Ağustos 2010, ss.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, Slovakya, 4 - 08 Ağustos 2010, ss.20
- XXXIII. **Spray Drying of the Mountain Tea (*Sideritis sitriacta*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.
UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, Güney Afrika, 1 - 04 Ağustos 2010
- XXXIV. **Spray Drying of the Mountain Tea (*Sideritis sitriacta*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.
UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, Güney Afrika, 1 - 04 Ağustos 2010
- XXXV. **Spray Drying of the Mountain Tea (*Sideritis sitriacta*) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers**
ŞAHİN H., TORUN M., ÖZDEMİR F.
UFOST, 15th World Congress of Food Science Technology, Güney Afrika, 1 - 04 Ağustos 2010
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Türk Kültüründe Çayın Yeri ve Önemi**
Hanay N., BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 15 Nisan 2010
- XXXVIII. **Geleneksel Gıdaların Endüstriyel Üretim Olanakları ve Engeller**
BALCI TORUN F., Demirer R., ÖZDEMİR F.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 15 Nisan 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., Türkiye, 1 - 04 Nisan 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., Türkiye, 1 - 04 Nisan 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., Türkiye, 1 - 04 Nisan 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., Türkiye, 1 - 04 Nisan 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., Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010
- XLIV. **Effect of some hydrocolloids on the sensory properties of different formulated tomato ketchups**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Food Hydrocolloids 2010, İspanya, 1 - 04 Mart 2010, ss.213
- XLV. **Effect of some hydrocolloids on the sensory properties of different formulated tomato ketchups**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Food Hydrocolloids 2010, İspanya, 1 - 04 Mart 2010, ss.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, İspanya, 1 - 04 Mart 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, İspanya, 1 - 04 Mart 2010, ss.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, İspanya, 1 - 04 Mart 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, İspanya, 1 - 04 Mart 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, İspanya, 1 - 04 Mart 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 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2009, ss.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, Macaristan, 5 - 06 Kasım 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2008, ss.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 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 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, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.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, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.90

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

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

International Conferences in Agricultural Engineering, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.90

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

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

International Conferences in Agricultural Engineering, Gödöllo, Macaristan, 1 - 03 Eylül 2008, ss.90

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

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

International Conferences in Agricultural Engineering, Macaristan, 1 - 04 Eylül 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.1083-1086
- XCI. **Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
Dinçer C., Torun M., Topuz A., Akdoğan A., Şahin H., Özdemir F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.187-190
- XCV. **Instant adaçayı (Salvia fruticosa) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi**
TORUN M., DİNÇER C., ŞAHİN H., AKDOĞAN A., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 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, Japonya, 1 - 04 Kasım 2007, cilt.HB_-005, ss.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, Japonya, 1 - 04 Kasım 2007, cilt.HB-_005, ss.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, Japonya, 1 - 04 Kasım 2007, cilt.MI-P-205, ss.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, Japonya, 1 - 04 Kasım 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, Japonya, 1 - 04 Kasım 2007, cilt.MI-P-205, ss.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, Japonya, 1 - 04 Kasım 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, Japonya, 1 - 04 Kasım 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, Ukrayna, 1 - 04 Ağustos 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, Ukrayna, 1 - 04 Ağustos 2006
- CV. Yeşil Çayın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.219-222
- CVI. Some Physical and Chemical Characteristics of Turkish Green Tea**
İlgaz A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
3rd Central European Congress on Food, Bulgaristan, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.176
- CVII. Yeşil Çayın İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.219-222
- CVIII. Some Physical and Chemical Characteristics of Turkish Green Tea**
İlgaz A., ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
3rd Central European Congress on Food, Bulgaristan, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.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, İspanya, 1 - 04 Ekim 2005, ss.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, İspanya, 1 - 04 Ekim 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, İspanya, 1 - 04 Ekim 2005
- CXII. Enzymatic methods in the determination of food components**
KARAKAŞ BUDAK B., ÖZDEMİR F.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.206

- CXIII. Enzymatic modification of food proteins**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
1st International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2005, ss.156
- CXIV. Enzymatic modification of food proteins**
ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.
1st International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2005, ss.156
- CXV. 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
- CXVI. 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
- CXVII. 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
- CXVIII. 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
- CXIX. 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
- CXX. 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
- CXXI. 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
- CXXII. 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
- 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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 1999, cilt.2, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Kasım 1999, cilt.2, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 1999
- CXXVIII. Akdeniz Bölgesinde Yetiştirilen Yenedünya Çeşitlerinin Marmelat, Nektar ve Konserve İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi**
TOPUZ A., ÖZDEMİR F.

Diğer Yayınlar

I. Encapsulating materials used in food industry

ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Diğer, ss.21-26, 2010

II. Food additives

ŞAHİN H., ÖZDEMİR F.

Diğer, ss.27-29, 2009

Desteklenen Projeler

ÖZDEMİR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı enkapsülasyon yöntemleri kullanılarak elde edilen aroma kapsüllerinin depolama stabilitesinin ve gıda katkı maddesi olarak kullanımının araştırılması, 2015 - 2019

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

ÖZDEMİR F., TÜBİTAK Projesi, Dondurarak Kurutma Teknolojisiyle Çözünür İnanstant Bitki Çayı Adaçayı Dağ çayı Kekik ve İhlamur Üretimi, 2008 - 2009

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

Metrikler

Yayın: 203

Atıf (WoS): 1222

Atıf (Scopus): 1555

H-İndeks (WoS): 18

H-İndeks (Scopus): 19