

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Canan Ece Tamer

Doğum Tarihi: 07 Temmuz 1974

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ege Üniversitesi	1996
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1999
Doktora/S. Yeterlik/ Tıpta Uzmanlık	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2004
Doç. Dr.	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2012
Prof. Dr.	Gıda Mühendisliği	Bursa Uludağ Üniversitesi	2020

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :

Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi

Prof. Dr. Ömer Utku ÇOPUR

Doktora Tezi/S. Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Meyveli ve Meyve Aromalı Boza Üretiminin Araştırılması

Prof. Dr. Ömer Utku ÇOPUR

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	1996-2004
Dr.Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2004-2005
Öğr.Gör.Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2005-2009
Yard.Doç.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2009-2012
Doç.Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2012-2020
Prof.Dr.	Ziraat Fakültesi, Bursa Uludağ Üniversitesi	2020-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

Yekeler, F.Z. Doğal Bitki Ekstraktlarıyla Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek (Limonata) Üretimi Üzerine Bir Araştırma (2015).

Abuduaibifu, A. Kırmızı Goji Berry (*Lycium barbarum* L.) ve Siyah Goji Berry (*Lycium ruthenicum* Murr.) Kullanılarak Üretilen Kombucha Çaylarının Antioksidan Aktivitelerinin Araştırılması (2019).

Türkol Kaya, B. Farklı Bitki Ekstraktları ile Zenginleştirilmiş Kombucha İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma (2019).

Halil, T. Patates Cipsi Kalitesi Üzerine Farklı Formülasyonların ve Kurutma Yöntemlerinin Etkilerinin Belirlenmesi (2019).

Ulusoy, A. Karayemiş (*Prunus laurocerasus*), Siyah Havuç (*Daucus carota* L. ssp. sativus var. atrorubens Alef.), Güvem (*Prunus spinosa*) ve Kırmızı Ahududu (*Rubus idaeus*) Kullanılarak Üretilen Kombucha Çaylarının Antioksidan Aktivitelerinin Araştırılması ve Antosiyanin Miktarının Belirlenmesi (2019).

Projelerde Yaptığı Görevler:

1996 Devlet Planlama Teşkilatı (DPT), 1996/21

Başlık: Açıkta ve Vakum Altında Pişirmenin Şeftali Marmelatının Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkileri

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı Araştırmacı

1999 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 1999/5

Başlık: Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı Araştırmacı

2007 TÜBİTAK- TOVAG, 107 O 664

Başlık: Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı Araştırmacı

2008 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 2008/30

Başlık: Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı Araştırmacı

2010 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, UAP (Z) 2010/16

Başlık: Yumuşak Şekerleme Üretiminde Zenginleştirme Uygulamaları

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje Yürütücüsü

2011 AB Projesi, TR0703.01-02-005

Başlık: European Union Civil Society Dialogue II: Fisheries and Agriculture Grant Scheme (CSD-II/FA). Better Training for Safer Food

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje Eğitim Koordinatörü

2011 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, UAP (Z)-2011/65

Başlık: Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi

Görev: Yardımcı araştırmacı

2011 Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Projesi

Başlık: Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Uludağ Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü, Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Görev: Yardımcı araştırmacı

2012 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu OUAP (Z)-2012/20

Başlık: Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü,

Görev: Yardımcı araştırmacı

2013 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu KUAP(Z)-2013/13

Başlık: Doğal Bitki Ekstraktlarıyla Zenginleştirilmiş Limonlu İçecek (Limonata) Üretimi Üzerine Bir Araştırma.

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje Yürütücüsü

2014 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu KUAP(Z)-2014/10

Başlık: Farklı Bitki Ekstraktları ile Zenginleştirilmiş Ekmek Üretiminin Araştırılması

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı araştırmacı

2016 U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu KUAP(Z)-2016/1

Başlık: Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Kombucha İçeceğinin Fonksiyonel Özelliklerinin ve Antikanserojenik Etkilerinin Araştırılması

Çalışma grubu: Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Proje Yürütücüsü

2019 TAGEM Projesi

Başlık: Farklı Ekstraksiyon Yöntemleriyle Elde Edilen Kestane Kabuğu Pigmentlerinin Enkapsüle Edilerek Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması

Çalışma grubu: Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü-Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Görev: Yardımcı araştırmacı

İdari Görevler:

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yönetim Kurulu Üyeliği: 20 Ekim 2010 - 10 Mayıs 2011

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Fakülte Kurulu Üyeliği: 19 Ekim 2010 - 10 Mayıs 2011

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yatay Geçiş Başvuru Değerlendirme Komisyonu Üyeliği: 03 Aralık 2010 - 24 Mayıs 2011

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Alt Yayın Komisyonu Üyeliği: 2009 – 2016.

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Mezun Olacak Öğrenci Dosyaları İnceleme Komisyonu Üyeliği: 2010 – 2018.

Ödüller:

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

TAMER, C.E., B. KARAMAN, Ö. U. COPUR. 2006. A Traditional Turkish Beverage: Salep. FOOD REVIEWS INTERNATIONAL. Vol. 22:1. 43-50.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

OZER, M.H., B. AKBUDAK, V. UYLASER, E.TAMER. 2006. The Effect of Controlled Atmosphere Storage on Pickle Production from Pickling Cucumbers cv. 'Troy'. European Food Research and Technology. Vol. 222. No:1-2. 118-129.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

A Research on the Dessert Produced from Modified Atmosphere Packaged Pumpkins. 2009. JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, Cilt: 7, No: 2, 149-154.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

Antioxidant Capacity and Total Phenolics Changes of Minimally Processed Radish Stored in an Active Modified Atmosphere Under Refrigeration. 2010. ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, Cilt: 22, No: 10, 8131-8142.

Poster Birincilik Ödülü: Uludağ Üniversitesi Ar-Ge ve Bilgilendirme Günleri, 2012.

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2018-2019	Güz	GSD 4217 Reçel Marmelat Jele Teknolojisi	2	0	24
		GSD 4235 Meyve Suyu Üretim Tek	2	0	26
		GSD 3219 Sterilizasyon Teknikleri	2	0	68
		GMD 3227 Mesleki Uygulama-I	0	4	16
		GSD4239 - Jam, Marmalade and Jelly Technology	2	0	7
		GSD4241 - Fruit Juice Production Technology	2	0	6
	Lisansüstü	GMB 5013 Endüstriyel Meyve Suyu İşleme Teknolojisi	2	2	3
		GMB 5181 Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	1
		GMB 5183 Y. L. Uzmanlık Alan Dersi III	4	0	6
		GMB 5191 Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	2
		GMB 5193 Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	5
	Bahar	GMD 2204 Gıda Kimyası II	2	0	2
		GMD2220 - Food Chemistry II	2	0	78
		GMD 3244 Mesleki Uygulama II	0	4	27
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	2	0	5
		GSD 4258 Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	3	0	56
		GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi	2	0	17
		GSD 3252 Technical English I	2	0	46
		GSD4244 - Gazlı İçecek Teknolojisi	2	0	36

		GSD4252 - Carbonated Beverage Technology	2	0	9
	Lisansüstü	GMB 5036 Gıdalarda Raf Ömrü	3	0	1
		GMB 5012 Endüstriyel Konserve Teknolojisi	2	2	5
		GMB 5013 Industrial Fruit Juice Production Technology	3	0	1
		GMB5182 Y. L. Uzmanlık Alan Dersi II	4	0	2
		GMB5184 Y. L. Uzmanlık Alan Dersi IV	4	0	5
		GMB5192 Y. L Tez Danışmanlığı II	0	1	2
		GMB5194- Y. L Tez Danışmanlığı IV	0	1	5
2019-2020	Güz	GSD4239 - Jam, Marmalade and Jelly Technology	2	0	51
		GSD 3219 Sterilizasyon Teknikleri	2	0	53
		GSD4241 - Fruit Juice Production Technology	2	0	51
		GSD4249 Technical English II	2	0	44
		GSD 4235 Meyve Suyu Üretim Teknolojisi	2	0	10
		GMD 3227 Mesleki Uygulama-I	0	4	74
	Lisansüstü	GMB 5013 Endüstriyel Meyve Suyu İşleme Teknolojisi	2	2	3
		GMB 6023 İleri Gıda Biyokimyası	3	0	1
		GMB5181 Y. L. Uzmanlık Alan Dersi I	4	0	2
		GMB5183 Y. L. Uzmanlık Alan Dersi III	4	0	1
		GMB5191 Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	2
		GMB5193 Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	1
		GMB6023 - İleri Gıda Biyokimyası	3	0	2
		Bahar	GMD 2204 Gıda Kimyası-2	2	0
GMD2220 - Food Chemistry	2		0	100	

	II			
	GSD4252 - Carbonated Beverage Technology	2	0	41
	GSD4262 Art of Fermentation And Fermented Foods	2	0	12
	GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi	2	0	32
	GMD 3244 Mesleki Uygulama II	0	4	3
Lisansüstü	GMB 5036 Gıdalarda Raf Ömrü	3	0	1
	GMB 6014 İleri Gıda Kimyası	3	0	1
	Y. L. Uzmanlık Alan Dersi	4	0	2
	Y. L Tez Danışmanlığı	0	1	2

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

A1. UYLAŞER, V., **C.E. TAMER**, Ö. U. ÇOPUR. 2005. A Research on the Production of Low Energy Boza: A Cereal Based Fermented Beverage. Agro Food Industry Hi-Tech. Vol:16. 41-44.

A2. **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, Ö. U. COPUR. 2006. A Traditional Turkish Beverage: Salep. Food Reviews International. Vol. 22:1. 43-50.

A3. OZER, M.H., B. AKBUDAK, V. UYLASER, **E.TAMER**. 2006. The Effect of Controlled Atmosphere Storage on Pickle Production from Pickling Cucumbers cv. 'Troy'. European Food Research and Technology. Vol. 222. No:1-2. 118-129.

A4. **TAMER, C.E.** , A. KUMRAL, M. AŞAN, İ. ŞAHİN. 2007. Chemical Composition of Traditional Tarhana Having Different Formulations. Journal of Food Processing and Preservation. Volume 31, No. 1. 116-126.

A5. UYLAŞER, V., **C.E. TAMER**, B. İNCEDAYI, H. VURAL, Ö.U. ÇOPUR. 2008. The Quantitative Analysis of Some Quality Criteria of Gemlik Variety Olives. Journal of Food, Agriculture & Environment. Vol. 6 (3&4). 26-30.

A6. UYLAŞER V., B. İNCEDAYI, **C.E. TAMER**, N. YILMAZ, Ö.U. ÇOPUR. 2009. PhysicoChemical Properties and Fatty Acid Composition of Gemlik Variety Olives. Asian Journal of Chemistry. Vol. 21. No. 4. 2861-2868.

A7. **TAMER, C.E.**, V. UYLASER, B. İNCEDAYI, H. VURAL, Ö.U. ÇOPUR. 2009. Hedonic Price Model of Table Olive in Turkish Markets: A Case Study of Bursa Province. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca 37 (1): 219-223.

A8. İNCEDAYI, B., **C.E. TAMER**, S. PARSEKER YÖNEL, Ö.U. ÇOPUR. 2009. A Research on the Dessert Produced from Modified Atmosphere Packaged Pumpkins. Journal of Food, Agriculture & Environment Vol.7 (2): 149-154.

- A9. TAMER, C.E.,** B. İNCEDAYI, S. PARSEKER YÖNEL, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Evaluation of Some Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 38 (1): 76-80.
- A10. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER,** S. PARSEKER YÖNEL, Ö.U. ÇOPUR, 2010. Antioxidant capacity and total phenolics changes of minimally processed radish stored in an active modified atmosphere under refrigeration. *Asian Journal of Chemistry*. Volume 22. No:10. 8131 - 8142
- A11. İNCEDAYI, B., TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U., 2010. A Research on the Composition of Pomegranate Molasses. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2010, Vol. 24, No. 2, 37-47
- A12. TAMER, C.E.** A Research on Raspberry and Blackberry Marmalades Produced from Different Cultivars.2011. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi:10.1111/j.1745-4549.2011.00573.x
- A13. TAMER, C.E.,** Ö.U. ÇOPUR, B., İNCEDAYI, H. VURAL. 2012. Evaluation of Some Quality Parameters of Minimally Processed Celery by Quantitative Analysis. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi:10.1111/j.1745-4549.2012.00687.x
- A14. TAMER, C.E.** 2012. Quality evaluation of canned cauliflower pickles prepared with different ingredients. *African Journal of Agricultural Research*. Vol. 7(10), 1550-1555.
- A15. ÇURKAN, A., TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U., 2012. Dondurulmuş Meyve – Sebze İhracatının Analizi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2012, Cilt 26, Sayı 1, 7382. and Preservation. DOI: 10.1111/j.1745-4549.2012.00687.x
- A16. TAMER, C.E.,** İNCEDAYI, B., YILDIZ, B., ÇOPUR, Ö.U., 2012. The use of vacuum impregnation for debittering green olives. *Food Bioprocess Technol*. DOI: 10.1007/s11947-012-0971-x,
- A17. SUNA, S., TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U., TURAN, M. E. 2013. Determination of antioxidant activity, total phenolics and mineral contents of some functional vegetable juice, *JFAE*, Vol 11 (2) (in press).
- A.18. TAMER, C.E.,** ÇOPUR, Ö.U., İNCEDAYI, B., VURAL, H., 2013. Evaluation of some quality parameters of minimally processed celery by quantitative analysis. *Journal of Food Processing and Preservation*, DOI: 10.1111/j.1745-4549.2012.00687.x
- A19. TAMER, C.E.,** İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö.U., KARINCA, M., 2013. A Research on the fortification applications for jelly confectionery. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. Vol.11 (2): 152-157.
- A20. SUNA S., TAMER C.E.,** İNCEDAYI B., OZCAN SINIR G., ÇOPUR Ö. U. "Impact of Drying Methods on Physicochemical and Sensory Properties of Apricot Pestil". *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 13: 47-55 (2014).
- A21. OZCAN SINIR, G., SUNA, S., TAMER, C.E.** "Rapid Monitoring Of Volatile Organic Compounds: Selected Ion Flow Tube Mass Spectrometry (SIFT-MS)". *Bulgarian Chemical Communications*, 46(B): 103-107 (2014).

A22. SUNA, S. **TAMER, C.E.**, SAYIN, L. 2014. Impact of innovative technologies on fruit and vegetable quality, Bulgarian Chemical Communications, Volume 46, Special issue B, 131-136.

A23. İNCEDAYI KARAMAN B., **TAMER C.E.**, ÖZCAN SİNİR G., SUNA YONAK S., ÇOPUR Ö.U., 2016. Impact of different drying parameters on color, β -carotene, antioxidant activity and minerals of apricot (*Prunus armeniaca* L.) Food Science and Technology (Campinas) 1 171-178 36

A24. İZLİ N., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., IŞIK E., YILDIZ B. 2017. Drying Model of Sliced Apple and Effect of Vacuum Impregnation on its Physicochemical Properties Philippine Agricultural Scientist 315-323 100,

A25. **TAMER C.E.**, YEKELER, F.Z. ÇOPUR Ö.U., İNCEDAYI KARAMAN B., SUNA YONAK S., 2017. A study of fortification of lemonade with herbal extracts Food Science and Technology 45-51 37

A26. ÖZCAN SİNİR G., SUNA YONAK S., İNAN S., BAĞDAŞ D., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., SIĞIRLI D., SARANDÖL. 2017. Effects of long-term consumption of high fructose corn syrup containing peach nectar on body weight gain in sprague dawley rats Food Science and Technology 337-343 37

A27. ÖZKAN KARABACAK A., SUNA YONAK S., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., 2018. Effects of oven, microwave and vacuum drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of celery slices Quality Assurance and Safety of Crops & Foods 0.735 193-205 10

A28. SUNA YONAK S., ÖZCAN SİNİR G., **TAMER C.E.**, İNCEDAYI KARAMAN B., ÇOPUR Ö.U., 2018. Antioxidant Capacity and Physicochemical Characteristics of Carbonated Erica Arborea Tea Beverage Beverages 4, 50 ; doi:10.3390/beverages4030050

A29. ULUSOY, A., **TAMER C.E.**, 2019. Determination of suitability of black carrot (*Daucus carota* L. spp. sativus var. atrorubens Alef.) juice concentrate, cherry laurel (*Prunus laurocerasus*), blackthorn (*Prunus spinosa*) and red raspberry (*Rubus ideaus*) for kombucha beverage production Journal of Food Measurement and Characterization 1524-1536 13

A30. ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., 2019. The effect of hot air, vacuum and microwave drying on drying characteristics, rehydration capacity, color, total phenolic content and antioxidant capacity of Kumquat (*Citrus japonica*) Food Science and Technology 475-484 39

A31. SUNA YONAK S., İNCEDAYI KARAMAN B., **TAMER C.E.**, ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö.U., 2019. Lemon Verbena (*Lippia Citriodora* Kunth) Beverages: Physicochemical Properties, Contents of Total Phenolics And Minerals, And Bioaccessibility of Antioxidants. Italian Journal of Food Science 40-53 31

A32. ABUDUAİBİFU, A., **TAMER C.E.**, 2019. Evaluation of physicochemical and bioaccessibility properties of goji berry kombucha. Journal of Food Processing and Preservation 1.288 43 <https://doi.org/10.1111/jfpp.14077>

A33. HALİL, T., **TAMER C.E.**, SUNA YONAK S., ÖZKAN KARABACAK A., 2020. Investigations of some quality parameters and mathematical modeling of dried functional chips. Heat and Mass Transfer. 56:1099-1115

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

B1. TAMER, C.E., Ö.U. ÇOPUR. 2009. Use of Vacuum Impregnation for Minimally Processed Fruits and Vegetables. 6th International Postharvest Symposium. 8-12 Nisan 2009, Antalya. (poster bildiri).

B2. TAMER, C.E., Ö.U. ÇOPUR. 2009. Chitosan: An Edible Coating for Fresh-Cut Fruits and Vegetables. 6th International Postharvest Symposium. 8-12 Nisan 2009, Antalya. (Poster Bildiri).

B3. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, A. ŞENKOYUNCU, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Farklı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Hardaliye Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 1517 April 2010. (Poster Bildiri).

B4. TAMER, C.E., B. İNCEDAYI, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Farklı Yörelere Temin Edilen Kestanelerin Kestane Şekeri Üretimine Uygunluğunun Belirlenmesi. 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 1517 April 2010. (Sözlü Bildiri).

B5. B. YILDIZ, C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR. 2011. Physicochemical Properties of Pomegranate Pestil (Fruit Leather). Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 15. (Sözlü Bildiri)

B6. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR. 2011. Effects of Different Peeling Methods on Quality Of Canned Peppers. Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 49-50. (Poster Bildiri).

B7. TAMER, C.E., A. ŞENKOYUNCU, B. İNCEDAYI, Ö.U.ÇOPUR. Optimization of the Low Calorie Candied Chestnut Production. Eurofood Chem XVI Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 101. (Poster Bildiri).

B8. SUNA S., A. ÖZTÜRK, C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR. 2011. Effects of Different Drying Processes and Pretreatments on Quality Properties and Nutrients of Lentinus Edodes (Shiitake) Mushroom. Eurofood Chem XVI - Translating Food Chemistry to Health Benefit. 6-8 July 2011. Gdansk, Poland. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 61. No: 1, 120. (Poster Bildiri).

B9. TAMER, C.E., B. İNCEDAYI, Ö.U. ÇOPUR. 2011. Phytochemicals of Artichoke (*Cynara scolymus* L.) and its Effects on Health. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 October 2011. İstanbul. 147. (Poster Bildiri).

B10. B. İNCEDAYI, C.E. TAMER, Ö.U. ÇOPUR. 2011. Effects of Processing Methods on Biophenolic Components of Table Olives (*Olea europaea*). 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 October 2011. İstanbul. 149. (Poster Bildiri).

- B11.** SİNİR, G.Ö. **C.E. TAMER**, S. SUNA. 2011. Sugar Free Sweeteners: Sugar Alcohols. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 October 2011. İstanbul. 186. (Poster Bildiri).
- B12.** İNCEDAYI, B., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., 2012. The Main Difficulties Encountered for Candied Chestnut Production. Fifth International Chestnut Symposium September 4-8, 2012, National Conservation Training Center Shepherdstown, WV (USA). (Poster Bildiri).
- B13.** İNCEDAYI, B., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., 2012. Effect of Cold Storage on Antioxidant Activity and Total Phenolics of Minimally Processed Carrot (*Daucus carota*). BIT's 1st Annual World Congress of SQ Foods-2012. November 1-3, 2012. Shenzhen, China. (Poster Bildiri).
- B14.** SUNA, S., İNCEDAYI, B., **TAMER, C.E.**, ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U. Determination of Antioxidant Activity and Total Phenolics of Erica Arborea Herbal Tea Beverage. ICFSN 2013 - International Conference on Food Science and Nutrition. 0709 July 2013. London, 1056-1059 (2013) (sözlü bildiri).
- B15.** ÖZCAN SİNİR, G., **TAMER, C.E.**, İNCEDAYI, B., SUNA, S., ÇOPUR, Ö.U., 2013. Effects of High Fructose Corn Syrup (HFCS) on Health. ICFSN 2013 - International Conference on Food Science and Nutrition. 07-09 July 2013. London, 1015-1017 (2013) (poster bildiri).
- B16.** **TAMER, C.E.**, ÖZCAN SİNİR, G., ÇOPUR, Ö.U. A Traditional Beverage; The Ottoman Sherbet. "2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". p. 542 (2013) (poster bildiri).
- B17.** ÖZCAN SİNİR, G., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U. Kuymak (Mıhlama). "2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". p. 541 (2013) (poster bildiri).
- B18.** İNCEDAYI, B., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., 2013. Grape Based Traditional Products. "2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". October 24-26, 2013. Ohrid – Struga, Macedonia. p. 420 (poster bildiri).
- B19.** ÖZCAN SİNİR G., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. Bioavailability of Trace Minerals. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa (2014) (poster bildiri).
- B20.** ÖZCAN SİNİR G., **TAMER C.E.**, İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö.U. Nanotechnology and Ethics in Food Science. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa (2014) (poster bildiri).
- B21.** SAYIN L, **TAMER C.E.**, 2014. Pulsed Electric Field Applications. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa. (poster bildiri).
- B22.** SUNA S., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2014. Practises of Food Enrichment. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa. (poster bildiri).
- B23.** ER H., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2014. Dietary and Functional Properties of Chestnut (*Castanea Sativa* Mill.). Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa. (poster bildiri).

- B24. TAMER C.E.,** SAYIN L., ÇOPUR Ö.U. 2014. Application of Ozone for Waste Treatment in Food Technology. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. 26-27 Eylül, Bursa. (poster bildiri).
- B25.** SUNA YONAK S., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik Bursa TÜRKİYE 2014 (poster bildiri).
- B26.** ÖZCAN SİNİR G., SUNA YONAK S., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., Vakum Altında Kurutmanın Dilimlenmiş Ayvanın Renk ve C Vitamini İçeriğine Etkisi. Denizli. 2015 (poster bildiri).
- B27.** ÖZCAN SİNİR G., SUNA YONAK S., **TAMER C.E.,** Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri. Denizli 201-211 2015 (poster bildiri).
- B28.** DURMUŞ F., ŞAHİN K.G., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., Extending the Shelf-life of Asparagus (*Asparagus officinalis*) by Using Modified Atmosphere Packaging. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. (poster bildiri).
- B29. TAMER C.E.,** SUNA YONAK S., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö.U., TÜRKOL, B. Kombucha Tea And Its Health-Promoting Effects. 16th International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC). October 3 - 6, 2016. Prag, Çek Cumhuriyeti, 2016 (sözlü bildiri).
- B30.** ÇOPUR Ö.U., **TAMER C.E.,** SUNA YONAK S., ÖZCAN SİNİR G., İNCEDAYI KARAMAN B., Evaluation of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Activity of Linden Herbal Tea Beverage. 16th International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC). October 3 - 6, 2016. Prag, Çek Cumhuriyeti, 2016 (sözlü bildiri).
- B31.** SUNA YONAK S., **TAMER C.E.,** İNCEDAYI KARAMAN B., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö.U., Determination of Physicochemical Properties of Mineral Enriched *Erica arborea* Herbal Tea. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. Bursa, Turkey (sözlü bildiri).
- B32.** SEYMEN S., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., Combined Use of Natural Antimicrobial Compounds with Modified Atmosphere Packaging of Fresh Fruit and Vegetables. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. (poster bildiri).
- B33. TAMER C.E.,** YEKELER, F.Z. ÇOPUR Ö.U., İNCEDAYI KARAMAN B., SUNA YONAK S., Fortification of Lemonade with Several Herb Extracts. 16th International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC). October 3 - 6, 2016. Prag, Çek Cumhuriyeti. 2016 (poster bildiri).
- B34.** ÖZCAN SİNİR G., TAMER C.E., ÇOPUR Ö.U., Nutritional Composition and Health Effects of Jujube. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016. Bursa, Turkey. 2016 (poster bildiri).
- B35.** ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., The use of Alternative Technologies to Mitigate Acrylamide Formation in Heat Treated Foods. 2016 (poster bildiri).
- B36.** SUNA YONAK S., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacities of Energy Reduced *Erica arborea* Herbal Tea Beverages Via an In-Vitro Digestion Method Rennes, France 2017 (poster bildiri).

- B37.** HALİL, T., **TAMER C.E.**, Antimikrobiyal Gıda Ambalajlarındaki Gelişmeler. Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi Kongre & Sergisi. Ankara. 404-405. 2018 (sözlü bildiri).
- B38.** SUNA YONAK S., ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., Drying Kinetics and Color Properties of Lemon Balm (*Melissa officinalis*) Leaves Dried by Convective Hot Air Drying. 13th International Conference of Food Physicists. 23-25 October 2018, Antalya/TURKEY. 80-88. 2018 (sözlü bildiri).
- B39.** SUNA YONAK S., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., Determination of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Mineral Enriched Linden Herbal Tea Beverage. ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, February 12-13, Amsterdam, Holland 946-949 20(2) Part VII 2018 (sözlü bildiri).
- B40.** ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.**, SUNA YONAK S., ÇOPUR Ö.U., Influence of Convective Hot Air Drying on Drying Kinetics and Some Quality Characteristics of Pumpkin Slices. 18th International Nutrition & Diagnostics Conference, 22-25 September, Prag/Çek Cumhuriyeti. 2018 (sözlü bildiri).
- B41.** ÖZKAN KARABACAK, A., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., YAĞCILAR, M., 2018. Ultrasound: As a Pre-treatment in Fruit and Vegetable Processing. International Congress on Engineering and Life Science, 26-29 April, Kastamonu, Türkiye. (Poster Presentation)
- B42.** ÖZKAN KARABACAK, A., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., 2018. Effects of convective hot air drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of carrot slices. International Congress on Engineering and Life Science, 26-29 April, Kastamonu, Türkiye. (Sözlü bildiri)
- B43.** **TAMER C.E.**, KOÇ, E. YOLCI ÖMEROĞLU P., ÖZDAL, T. ÇOPUR Ö.U., Protection of Traditional Foods with Geographical Indications Kyrenia / Northern Cyprus 2 2018 (sözlü bildiri).
- B44.** KOÇ, E., YOLCI ÖMEROĞLU, P., **TAMER C.E.**, Ceylan, F.D., Çapanoğlu, E., ÇOPUR Ö.U., 2018. The Functional and Sensorial Properties of Angelica Jam from Bursa. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. 19-21 April 2018, Northern Cyprus. Abstract Book. pp.95 (Sözlü bildiri)
- B45.** KOÇ, E., **TAMER C.E.**, YOLCI ÖMEROĞLU, P., Özdal, T., ÇOPUR Ö.U., 2018. A General Research on Traditional Food in Bursa. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. 19-21 April 2018, Northern Cyprus. (poster-özet). pp151
- B46.** ACOĞLU, B., YOLCI ÖMEROĞLU P., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., 2018. Effect of Non-Thermal Food Processing Technologies on Reducing Pesticide Residues. Şanlıurfa 568 ISBN 978-975-7113-64-5 2018 (poster bildiri).
- B47.** ŞAHİN DİLMENLER, P., YOLCI ÖMEROĞLU, P., TAMER C.E., ÇOPUR Ö.U., 2018. Food Safety and Quality Issues in Organic Farming. International Agricultural Science Congress. 09-12 May 2018. Van Abstract Book, pp.375 (poster bildiri).
- B.48.** DOĞAN, N., İNCEDAYI KARAMAN B., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., Dikenli İncir Meyvesinin Gıda Sektöründe Kullanım Olanığının Araştırılması. 1. Uluslararası Göbeklitepe Tarım Kongresi, 25 - 27 Kasım 2019, Şanlıurfa 2019.

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

- C1.** ÇOPUR Ö.U., **TAMER C.E.** 2014. Fruit Processing. In: Food Processing: Strategies for Quality Assessment.(Ed by. Malik, A., Erginkaya Z., Ahmad, S., Erten H). Springer. New York 2:9 510.
- C2.** **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U. 2014. Development of Value-added Products from Food Wastes. In: Food Processing: Strategies for Quality Assessment. (Ed. by. Malik, A., Erginkaya Z., Ahmad, S., Erten H). Springer. New York. 453.
- C3.** **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U. 2016. "Bioavailability and Delivery of Nutraceuticals by Nanoparticles". In: Nanotechnology in Food Industry (Multi-Volume Set) (Ed. by. Alexandru Mihai Grumezescu), Elsevier, Philadelphia.
- C4.** ÖZCAN SİNİR G., **TAMER C.E.,** SUNA YONAK S., Kombucha Tea: A Promising Fermented Functional Beverage. The Science of Beverages Vol 5 Fermented Beverages. 401-432 5 2019
- C5.** **TAMER C.E.,** SUNA YONAK S., ÖZCAN SİNİR G., Toxicological Aspects of Ingredients Used in Nonalcoholic Beverages. The Science of Beverages Vol 6-Non-Alcoholic Beverages. 441-481. 2019.
- C6.** SUNA YONAK S., **TAMER C.E.,** ÖZCAN SİNİR G., Trends and Possibilities of the Usage of Medicinal Herbal Extracts in Beverage Production. The Science of Beverages Vol 13-Natural Beverages 361-398 2019
- C7.** **TAMER C.E.,** YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö.U., Functional and Traditional Nonalcoholic Beverages in Turkey The Science of Beverages. Vol. 6. Non-Alcoholic Beverages. 483-521. 2019
- C8.** YOLCI ÖMEROĞLU P., ACOĞLU, B., ÖZDAL, T., **TAMER C.E.,** ÇOPUR Ö.U., Natural Bio-Active Compounds. Volume 2: Chemistry, Pharmacology and Health Care Practices Singapur. 492. 2019.
- C9.** ÖZDAL, T., YOLCI ÖMEROĞLU P., **TAMER C.E.,**. Role of Encapsulation in Functional Beverages. The Science of Beverages Vol 19. Biotechnological Progress and Beverage Consumption. 536. 2019

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- D1.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 1998. Gıdaların Radyasyonla Muhafazaları. Dünya Gıda. (26): 40-44.
- D2.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 1998. Gıdalara Isıl İşlem Uygulamada Yeni Bir Yöntem: Ohmik Isıtma. Dünya Gıda. (37): 42-45.
- D3.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 2000. Sebze Suyu Üretimi ve Beslenmemizdeki Önemi. Dünya Gıda. (59): 86-91.
- D4.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** 2000. Taze, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Kayıslardan Üretilen Reçellerin Kalitelerinin Belirlenmesi. Dünya Gıda. (50): 46-53.

- D5.** ÇOPUR, Ö.U., D. GÖÇMEN, **C.E. TAMER**, O. GÜRBÜZ. 2001. Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. Gıda 26(5): 339-346.
- D6.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, Ö.U. ÇOPUR. 2003. Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu. Dünya Gıda. Yıl 8. Sayı 2003-6, 69-72.
- D7.** **TAMER, C.E.**, Ö.U., ÇOPUR. 2003. Boza ve Yeni Yaklaşımlar. Dünya Gıda. 2003-4. 61-62.
- D8.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER**. 2003. Modern Bir Catering Sistemi: Cook - Chill. Gıda 28 (2):159-167.
- D9.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, 2005. Bal, Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. Dünya Gıda. Sayı: 2005-2, 52-53.
- D10.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, 2005. Çay ve Meyve Suyunun Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi. Dünya Gıda. Sayı: 2005-2, 72-74.
- D11.** KARAMAN, B., N. YILMAZ., **C.E. TAMER**, V. UYLAŞER, Ö.U. ÇOPUR, 2005. Bursa Yöresinde Yetiştirilen Zeytinlerin Bileşimleri Üzerine Bir Araştırma. Hasad Gıda. 8:71-73.
- D12.** **TAMER, C.E.**, N. AYDOĞAN, B. KARAMAN, 2005. Bazı Bitkisel Yağlar ve Bileşimleri. Dünya Gıda. Sayı: 2005-8, 71-73.
- D13.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, 2006. Greyfurt Suyu ve İlaçlarla Etkileşimi. Gıda.31(2): 101-106.
- D14.** **TAMER C.E.**, B. KARAMAN, 2006. Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda. Sayı 2006-4, Yıl 31.195-199.
- D15.** **TAMER, C.E.**, 2006. Kültür Mantarı, Bileşimi, Besleyici Değeri ve Değerlendirme Olanakları. Hasad Gıda. Yıl: 22 Sayı:254, 46-52.
- D16.** **TAMER, C.E.**, 2006. Tahıl Bazlı Bazı Fermente Gıdaların Besleyici Değerleri ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Hasad Gıda. Yıl: 22 Sayı:254, 40-45.
- D17.** **TAMER, C.E.**, Y. ŞAHAN, Ö.U. ÇOPUR, 2006. Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri I. Dünya Gıda. 2006 (7), Yıl 11.81-84.
- D18.** **TAMER, C.E.**, Y. ŞAHAN, Ö.U. ÇOPUR, 2006. Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri II. Dünya Gıda. 2006 (8), Yıl: 11.92-93.
- D19.** **TAMER, C.E.**, Y. ŞAHAN, Ö.U. ÇOPUR, 2006. Bazı Gıdalarımız ve Tarihçeleri III. Dünya Gıda. 2006 (9), Yıl 11. 88-90
- D20.** **TAMER, C.E.** 2006. Nar: Bileşimi ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi.Yıl:5. Sayı 9. 48-54.
- D21.** **TAMER, C.E.**, B. KARAMAN, N. YILMAZ, 2007. Omega-3 Yağ Asitlerinin Sağlık Açısından Önemi. Hasad Gıda. 22 (262), 44- 47.
- D22.** CANBOLAT, O, **E. TAMER**, E. ACIKGOZ. 2007. Chemical Composition, Metabolizable Energy and Digestibility in Pea Seeds of Differing Testa and Flower Colors. Journal of Biological & Environmental Sciences. Vol. 1, No.2.59-65.

- D23.** İNCEDAYI, B. **C.E. TAMER**, Ö.U. ÇOPUR.2010. A Research on the Composition of Pomegranate Molasses. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt: 24, Sayı: 2. 37-47.
- D24.** SAYIN, L., **TAMER, C.E.**, 2014. Yüksek Hidrostatik Basınç ve Ultrasonun Gıda Koruma Yöntemi Olarak Kullanımı U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ 28:83-93.
- D25.** PEKER, B., B., SUNA, S., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U. 2014, The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate (PGPR) on Quality of Milk, Bitter and White Chocolates, Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, 27, 2, 55-69.
- D26.** İNCEDAYI KARAMAN B., **TAMER C.E.**, SUNA YONAK S., ÇOPUR Ö.U., Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. 29-42 28.
- D27.** KARAKILIÇ M SUNA YONAK S., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U. 2014. Gıda Alerjisi Reaksiyonları U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. 73-82 28.
- D28.** ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U., Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University 554-562 30 2016
- D29.** **TAMER C.E.**, 2018. A Research on The Production of Green Coffee Beverage Fortified with Apricot Pulp. GIDA 800-811 43
- D30.** ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U.,YAGCILARI, M. 2019. Ultrasound Applications in Fruit and Vegetable Processing Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 33, 375-393
- D31.** ÇİFTÇİ, K., SUNA YONAK S., **TAMER C.E.**, 2019. Determination of physicochemical and sensory properties of kombucha beverage prepared with saffron. Gıda 45, 1, 20-30.
- D32.** ÖZKAN KARABACAK A., **TAMER C.E.**, ÇOPUR Ö.U.,YAGCILARI, M. Ultrasound Applications in Fruit and Vegetable Processing Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 375-393 33 2019
- D33.** HALİL, T., **TAMER C.E.**, ÖZKAN KARABACAK A., Farklı Yöntemlerle Kurutulan Yeşil Zeytin Katkılı Cipslerin Kurutma Kinetiği ve Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 123-142 33 2019

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- E1.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER**. 1996. Gıda Muhafazasında Yeni Bir Yöntem: Sous Vide. 1. Levazım Sempozyumu, 13-14 Kasım 1996. Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, Küçükyalı, İstanbul, 10s. (Sözlü Bildiri).
- E2.** TÜRK BEN, C., Ö.U. ÇOPUR, **C.E. TAMER**, Y. ŞENEL. 1999. Bursa Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu (*Rosa spp.*) Meyvelerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye 3. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi. 14-17 Eylül 1999. Ankara, 809814. (Poster Bildiri).
- E3.** CESUR, S., H. BALIKÇILAR, Ö.U. ÇOPUR, **C.E. TAMER**. 1999. Mutfak Ekipmanlarındaki Son Yenilikler ve Standartlar. 2000'li Yıllarda TSK'nde Beslenme Kontrol Sistemleri Sempozyumu, 16-17 Kasım 1999. T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı. Küçükyalı, İstanbul, 55-62. (Sözlü Bildiri).

- E4.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** Gıda Katkı Maddesi Olarak Aljinatlar. 1999. 2000' li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir. 66. (Poster Bildiri).
- E5.** ÇOPUR, Ö.U., **C.E. TAMER.** Alkolsüz İçeceklerde Yapay Tatlandırıcıların Kullanımı. 1999. 2000' li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999. İzmir.62. (Poster Bildiri).
- E6.** **TAMER C.E.,** B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, Ö. U. ÇOPUR. 2004. Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 2324 Eylül 2004. Van. 93-97. (Sözlü Bildiri).
- E7.** **TAMER C.E.,** B. KARAMAN, N. AYDOĞAN, Ö. U. ÇOPUR. 2004. Geleneksel Bir İçeceğimiz; Salep. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 100-103. (Poster Bildiri).
- E8.** **TAMER, C.E.,** B. KARAMAN, N. AYDOĞAN. 2004. Aseptik Elma Suyu Üretiminde HACCP Uygulamaları. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004. Bursa. 57. (Poster Bildiri).
- E9.** **TAMER, C.E.,** Ö.U. ÇOPUR. 2004. Geleneksel Bir İçeceğimiz; Boza. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 85-89. (Poster Bildiri).
- E10.** **TAMER, C.E.,** Ö. YENİPAZARLI, Ö.U. ÇOPUR. 2004. Dondurulmuş Gıdalarda Raf Ömrünü Belirleyen Faktörler. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004, Bursa. 99. (Poster Bildiri).
- E11.** **TAMER C.E.,** N. AYDOĞAN, Ö.U. ÇOPUR. 2004. Besinsel Liflerin Sağlık Üzerine Etkileri. Türkiye 8. Gıda Kongresi. 26-28 Mayıs 2004, Bursa. 30. (Poster Bildiri).
- E12.** KARAMAN, B., **C.E. TAMER,** N. AYDOĞAN, Ö.U. ÇOPUR. 2004. Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 67-71. (Poster Bildiri).
- E13.** İNCEDAYI, B., **C.E. TAMER,** Ö.U. ÇOPUR. 2008. Nar Ekşisinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs 2008. Erzurum. 61. (Sözlü Bildiri).
- E14.** PALA, C., **C.E. TAMER,** B. İNCEDAYI, Ö.U. ÇOPUR. 2008. Food Nanotechnology. 4. Nanobilim ve Nanoteknoloji (NanoTRIV) Konferansı. 9-13 Haziran 2008, İstanbul, s. 320. (Poster Bildiri).
- E15.** **TAMER, C.E.,** B. İNCEDAYI, A. ÖZTÜRK, Ö.U. ÇOPUR. 2008. Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, s. 461. (Poster Bildiri).
- E16.** ÖZTÜRK A., **C.E. TAMER,** S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR. 2008, Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası, T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü.7. Sebze Tarımı Sempozyumu. 2629 Ağustos 2008, Yalova. Bildiriler Kitabı. 353-357. (Poster Bildiri).
- E17.** İNCEDAYI, B., **C.E. TAMER,** Ö.U. ÇOPUR, 2008. Modifiye Atmosfer Uygulaması ve Fresh - Cut Gıdalar. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim 2008 - Akdeniz Üniversitesi, Antalya, s. 398. (Poster Bildiri).

E18. İNCEDAYI, B., **C.E. TAMER**, İNCEDAYI, A., Ö.U. ÇOPUR, 2010. Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu.3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. Konuşma ve Bildiri Özetleri Kitabı, 127-134. (Poster Bildiri).

E19. TAMER, C.E., B. İNCEDAYI, Ö.U. ÇOPUR. 2010. Havayolu Yemek Hizmetlerinde Gıda Güvenliğinin Sağlanması. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu.3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. Konuşma ve Bildiri Özetleri Kitabı, 121-126. (Poster Bildiri).

E20. Ö.U.ÇOPUR, **TAMER, C.E.**, A. ŞENKOYUNCU. 2010. Gıdada Suyun Önemi. 2. Bursa Su Sempozyumu. 22-24 Mart 2010, Bursa. Program ve Bildiri Kitabı. 98-108. (Sözlü Bildiri).

E21. TAMER, C.E, S., SUNA, Ö.U. ÇOPUR.2011. Bursa'da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği. TMMOB. 3. Bursa Kent Sempozyumu. 29-30 Nisan 2011. Bildiriler Kitabı. 96104. (Sözlü Bildiri).

E22. TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö.U., KAYAHAN, M., 2012. Kırmızı Pancar Turşusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya.

E23. TAMER, C.E., YILDIZ, G., UYLAŞER, V., ÇOPUR, Ö.U. 2012. Çikolata Kaplı Kestane Şekerlemelerinin Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya.

E24. TAMER, C.E., İNCEDAYI, B., ÇOPUR, Ö.U., 2012. Salep ve Bileşiminde Yer Alan Hidrokolloidlerden Glukomannanın Özellikleri. Türkiye II. Orkide ve Salep Çalıştayı, 25426 Nisan 2012, Menemen, İzmir.

E25. OZCAN SINIR, G., SUNA, S., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U. Vakum Altında Kurutmanın Dilimlenmiş Ayvanın Renk ve C Vitamini İçeriğine Etkisi. Pamukkale Gıda Sempozyumu III, 13-15 Mayıs, Denizli (2015).

E26. OZCAN SINIR, G., SUNA, S., **TAMER, C.E.** Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri. Pamukkale Gıda Sempozyumu III, 13-15 Mayıs, Denizli (2015).

E27. ULUSOY, A., **TAMER C.E.**, Kombuchanın Tarımda Mikrobiyal Gübre Olarak Kullanımı. Ulusal Tarım Kongresi. Bursa. 2018.

F. Diğer yayınlar :

F1. TAMER, C.E., B. KARAMAN, Ö.U. ÇOPUR, 2004. Gıda Güvenliği ve Tarımda Planlama. Türktarım, Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Dergisi. Kasım-Aralık 2004, Sayı 160. 28-31.

F2. YEKELER, F.Z., **TAMER, C.E.**, ÇOPUR, Ö.U., 2012. Kurutulmuş Biber ve Biber Salçası Üretimi. Tarım Türk, Türkiye'nin Bitkisel Üretim ve Hayvancılık Dergisi. Kasım-Aralık 2012, Sayı 38. 48-50.