

Assoc. Prof. BUKET AYDENİZ GÜNEŞER

Personal Information

Email: buket.guneser@usak.edu.tr

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/buket.guneser>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-2197-5504

Publons / Web Of Science ResearcherID: CCB-2530-2022

Yoksis Researcher ID: 146351

Education Information

Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2012 - 2016

Postgraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2009 - 2012

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2002 - 2006

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Soğuk pres tekniğiyle üretilen narenciye çekirdek yağlarının karakterizasyonu, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2016

Postgraduate, Bazı doğal antioksidanların yer fıstığı yağının kızartma kalitesi üzerine etkileri, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Usak University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Continues

Usak University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Continues

Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2016

Courses

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL KAVRAMLAR, Undergraduate, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019

GIDA İŞLEMEDE KAYIPLAR VE ÖNLEME, Undergraduate, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

PROJE ÇALIŞMASI, Undergraduate, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019

YAĞ TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019

GIDA MÜHENDİSLİĞİ İSTATİSTİK UYGULAMALARI, Undergraduate, 2021 - 2022, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Katkı Maddelerine Karşı Tüketicilerin Sağlık Algısı, Undergraduate, 2021 - 2022

GIDA KALİTE KONTROL VE MEVZUAT, Undergraduate, 2021 - 2022

GIDA KATKI MADDELERİ VE ANALİZ YÖNTEMLERİ, Undergraduate, 2021 - 2022
KARİYER PLANLAMA, Undergraduate, 2021 - 2022
TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER, Undergraduate, 2020 - 2021
FONKSİYONEL GIDA BİLEŞENLERİ VE BESLEYİCİ ÖĞELER, Postgraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2016 - 2017
GIDA KALİTE KONTROL VE MEVZUATI, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
DOĞAL GIDA ANTİOKSİDANLARI VE ANTİMİKROBİYALLER, Postgraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Proje Hazırlama ve Sunma Teknikleri, Undergraduate, 2018 - 2019
Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017
İstatistik Değerlendirme Teknikleri, Undergraduate, 2016 - 2017
Lipid Kimyası ve Biyokimyası, Postgraduate, 2016 - 2017
Genel Kimya Laboratuvarı, Undergraduate, 2016 - 2017
Genel Kimya, Undergraduate, 2016 - 2017
Biyostatistiğe Giriş, Undergraduate, 2016 - 2017
Genel Kimya Laboratuvarı, Undergraduate, 2016 - 2017
analitik kimya laboratuvarı, Undergraduate, 2016 - 2017

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Regeneration behaviour of agro-industrial based waste materials. Barley husk, wheat bran and oat husk: a frying oil study**
Özcan S., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, vol.99, no.1, pp.37-48, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Sunflower Oil-Polyglycerol Stearate Oleogels: Alternative Deep-fat Frying Media for Onion Rings**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
Journal of Oleo Science, vol.71, no.5, pp.651-662, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Sunflower Oil-Beeswax Oleogels Are Promising Frying Medium for Potato Strips**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E., KESKİN USLU E.
European Journal of Lipid Science and Technology, vol.123, no.10, 2021 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Oleogel-based frying medium: influence of rice bran wax-canola oil oleogel on volatile profile in fried fish fillets**
Ankaraligil P., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Discover Food, vol.4, no.1, 2024 (Scopus)
- II. **Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Tespit Edilmesinde Enstrümental Analiz Tekniklerinin Önemi**
Aydeniz Güneşer B., Ankaraligil P.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.28, pp.251-258, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Assessment of Quality and Aroma Characteristics of Kefir Produced by Using Grain and Lyophilized Culture**
Şen Dağ İ., AYDENİZ GÜNEŞER B., YÜCEER Y.
Journal of Advanced Research in Natural and Applied Sciences, vol.7, no.3, pp.343-357, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Investigation of Stability of Olive Oils Aromatized with Some Local Plants**
aydeniz güneşer b.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.9, no.9, pp.1658-1668, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Hazır Yemek Hizmeti Alan Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeye Sahip Kişilerin Yeme Davranışlarının ve Menü Tercihlerinin Belirlenmesi.**

Çam ö., AYDENİZ GÜNEŞER B.

Food and Health, vol.6, no.4, pp.267-286, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

- VI. **Haşhaş Tohumu İçeren Krem Peynir Formülasyonlarının Geliştirilmesi ve Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi**
Aklale B., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.3, no.1, pp.24-36, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Comparison Of The Virgin Olive Oils Obtained From Different Points Of Common Oil Production Systems**
MUSTAFA Ö., AYDENİZ B., YILMAZ E.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.38, no.2, pp.79-85, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Nano Emülsiyonlar Gıda endüstrisinde önemi ve kullanımı**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
HASAD GIDA, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Soğuk pres yağlarının üretimi ve fonksiyonel özellikleri**
AYDENİZ B., YILMAZ E.
HASAD GIDA, vol.314, no.27, pp.26-31, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Quantitative assessment of frying oil quality in fast food restaurants**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Gıda Teknolojisi Derneği, vol.36, no.3, pp.121-127, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Unutulmuş bir şifa kaynağımız geleneksel şurup ve şerbetlerimiz**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
DÜNYA GIDA, vol.9, pp.28-31, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Valorization of Date Palm (Phoenix dactylifera) Wastes and By-Products**
AYDENİZ GÜNEŞER B.
in: Mediterranean Fruits Bio-wastes: Chemistry, Functionality and Technological Applications, Mohamed Fawzy Ramadan and Mohamed A. Farag, Editor, Springer, pp.391-402, 2022
- II. **Cold pressed grapefruit (Citrus paradisi L.) oil. (Chapter 45)**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
in: Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Mohamed Fawzy Ramadan, Editor, Elsevier, Academic Press, London, pp.497-514, 2020
- III. **Cold pressed grapefruit(Citrus paradisi L.) oil**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
in: Cold Pressed Oils Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Mohamed Fawzy Ramad, Editor, Elsevier, Academic Press, Oxford, pp.497-513, 2020
- IV. **Cold pressed orange (Citrus cinensis L.) oil. (Chapter 12)**
AYDENİZ GÜNEŞER B.
in: Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Mohamed Fawzy Ramadan, Editor, Elsevier, Academic Press, London, pp.129-147, 2020
- V. **Engineering of Milk-Based Beverages: Current Status, Developments, and Consumer Trends**
GÜNEŞER O., İŞLETEN HOŞOĞLU M., AYDENİZ GÜNEŞER B., YÜCEER Y.
in: Milk-Based Beverages, Alexandru Grumezescu, Alina-Maria Holban, Editor, Elsevier, Illinois, pp.1-37, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Farklı Fizyolojik Yaşlarda Hasat Edilen Kemer 27 Çeşidi Tohumlarının Kalitesi Üzerine Hasat Sonrası Olgunlaştırmanın Etkisi**

Özmen K., KENANOĞLU B. B., AYDENİZ GÜNEŞER B.

XIII. Sebze Tarımı Sempozyumu, İzmir, Turkey, 21 - 23 September 2022

- II. **OLEOJELLER: DERİN YAĞDA KIZARTMA ORTAMI OLARAK ALTERNATİF YAPILAR**
Ankaralıgil P., AYDENİZ GÜNEŞER B.
4. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Van, Turkey, 27 - 28 May 2022, vol.1, pp.13-17
- III. **Sıcak Havada Kızartma (Air Fryer) ve Derin Yağda Kızartma (Deep Fryer) Tekniklerinin Endüstriyel Uygulamalar Açısından Karşılaştırılması**
Ankaralıgil P., AYDENİZ GÜNEŞER B.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, vol.1, pp.297-303
- IV. **IMPROVED POLYESTER FABRICS TREATED WITH MICROCAPSULES CONTAINING CITRUS AURANTIUM ESSENTIAL OIL**
Kesici Ş., TETİK G., TAYYAR A. E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
V-INTERNATIONAL EUROPEAN CONFERENCE ON INTERDISCIPLINARY SCIENTIFIC RESEARCH January 28-29, 2022 Valencia, Spain, Valencia, Spain, 28 January 2022, pp.243-244
- V. **Üzerlik tohumu, armut yaprağı ve mine çiçeğinin bisküvi formülasyonunda değerlendirilmesi**
AYDENİZ GÜNEŞER B., Pehlivan Y., Şeref S.
7. Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi, Turkey, 21 - 22 May 2021, vol.1, pp.726-736
- VI. **Popüler Beslenme Trendleri: Vejetaryenizm ve Veganizm**
AYDENİZ GÜNEŞER B., Abla Mert M., Çay K.
7. Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi, Turkey, 21 - 22 May 2021, vol.1, pp.717-726
- VII. **Farklı Gıda Zincirlerinde Taklit Ve Tağşiş Riskleri**
Aydoğan A. M., Şener F., AYDENİZ GÜNEŞER B.
I. International Science and Innovation Congress (INSI 2019), Denizli, Turkey, 26 - 29 August 2019, vol.1, pp.139-144
- VIII. **DEĞERLİ NUTRİENTLERİN POPÜLER KAYNAKLARI YENİ NESİL TAHILLAR**
Seydan S., AYDENİZ GÜNEŞER B.
I. International Science and Innovation Congress (INSI 2019), Denizli, Turkey, 26 - 29 August 2019, pp.133-138
- IX. **A Valuable Aromatic Plant Mahaleb (Prunus mahaleb): Functional Components and Therapeutic Potentials**
Gezgel H., AYDENİZ GÜNEŞER B.
II. International Scientific and Vocational Studies Congress – Engineering and Natural Sciences (BILMES ENGINEERING 2018), Nevşehir, Turkey, 5 - 08 July 2018
- X. **Emulsion Systems and Their Roles in Food Applications**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
II. International Scientific and Vocational Studies Congress – Engineering and Natural Sciences (BILMES ENGINEERING 2018), Nevşehir, Turkey, 5 - 08 July 2018
- XI. **Cereal and Legumes Protein Hydrolysates and Their Functional Properties.**
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.
International Congress on Engineering and Life Science, Ankara, Turkey, 26 - 29 April 2018, pp.757
- XII. **Industrial Importance of the Amorphous Silica Obtained from Agro Waste-Based Materials**
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 26 - 27 April 2018, pp.1211
- XIII. **A Green Chemistry Technique: Solvent Free Microwave Extraction of Bioactive Compounds in Food**
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 26 - 27 April 2018, pp.498
- XIV. **Corn Silk: A Corn Processing Waste in Therapeutic Purposes.**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
International Advanced Researches and Engineering Congress (IAREC'17), Osmaniye, Turkey, 16 - 18 November 2017

- XV. **Occupational Health and Safety Applications in Food Industry.**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
International Advanced Researches and Engineering Congress, Osmaniye, Turkey, 16 - 18 November 2017
- XVI. **İnek, Koyun ve Keçi Sütlerinin Karışımından Üretilen Yağsız Quark Peynirinin Tekstürel ve Duyusal Özellikleri**
GÜNEŞER O., GÜNAY E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, vol.1
- XVII. **Limon, Portakal ve Greyfurt Çekirdeği Soğuk Pres Fonksiyonel Yağlarının Endüstriyel Boyutta Üretilmesi ve Değerlendirilmesi**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 25 May 2017, vol.1
- XVIII. **Diospyros Lotus (Kara Hurma) Meyvesinin Gıda ve İlaç Endüstrisinde Kullanımının Değerlendirilmesi**
AYDENİZ GÜNEŞER B., Çam Danyıldız Ö.
V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 25 May 2017 - 25 October 2022, vol.1
- XIX. **Edible Insects: Nutritional Advantages and Risk Assessment.**
AYDENİZ GÜNEŞER B.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.34
- XX. **Recent Perspectives on 3-MCPD and 1,3-DCP Levels in Various Food Groups.**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1109
- XXI. **Narenciye Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yağ Üretimi**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
YABİTED III.Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, vol.1
- XXII. **Greyfurt Çekirdek Yağlarından Acılığın Gideriminde Doğal ve Sentetik Adsorbanların Etkinliğinin Araştırılması**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, vol.1
- XXIII. **Esansiyel Yağlarda Bulunan Bazı Uçucu Bileşenlerin Biyolojik Özellikleri**
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.219
- XXIV. **Biyoaktif Bileşenlerin Doğal Kaynakları Gıda Endüstrisi Atık ve Yan Ürünleri**
AYDENİZ GÜNEŞER B.
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.102
- XXV. **Esansiyel Yağlarda Bulunan Bazı Uçucu Bileşenlerin Biyolojik Özellikleri Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi**
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016
- XXVI. **Biyoaktif Bileşenlerin Gıda Atıklarından Ekstraksiyonunda Modern Tekniklerin Kullanımı**
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016
- XXVII. **Kefir Üretiminde Dane ve Ticari Kültür Kullanımının Aroma Bileşenleri ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**
Şen İ., YÜCEER Y., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXVIII. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils**
AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
International Sunflower Oil Quality Symposium, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, pp.1100
- XXIX. **Characterization of Sunflower Oil Oleogels Prepared with Beeswax and Sunflower Wax**

ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.

International Sunflower Oil Quality Symposium, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, pp.1096

- XXX. **İşleme Atığı Olarak Açığa Çıkan Narenciye Çekirdeklerinin Soğuk Pres Yağ Üretiminde Değerlendirilmesi**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
YABITED – II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.119
- XXXI. **Kapya Biber Tohumu Unlarının Bileşimi Ve Fonksiyonel Özellikleri**
YILMAZ E., AYDENİZ B., ZİŞAN H.
YABITED - II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.123
- XXXII. **The Role of Nanoemulsions in Functional New Food Products Development**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
11th Euro Fed Lipid Congress, "Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future", Antalya, Turkey, 27 - 30 November 2013
- XXXIII. **Solid Lipid Nanoparticles SLNS A New Tool To Transport Of Bioactive Compounds**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
11th Euro Fed Lipid Congress, "Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013
- XXXIV. **Cevizin Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkisi**
BELKIS T., İLKAY K., AYDENİZ B., İH O.
İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Turkey, 2 - 04 October 2013, pp.133-139
- XXXV. **Natürel Zeytinyağı Temelli Biyo Aktif Bileşenlerce Zengin Salata Soslarının Geliştirilmesi**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
II. Uluslararası TİM Ar-Ge Gıda Proje Pazarı, İzmir, İzmir, Turkey, 30 - 31 May 2013
- XXXVI. **Yeşil Çay Yaprağı Ekstraktının Yer Fıstığı Yağının Kızartma Kalitesi Üzerine Etkisi**
AYDENİZ B., YILMAZ E.
YABITED - I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012
- XXXVII. **Determination of the Physico Chemical Properties Bitterness Value and NIR Spectra of Virgin Olive Oils Obtained from Different Sites within Different Oil Production Systems**
YILMAZ E., MUSTAFA Ö., AYDENİZ B.
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011
- XXXVIII. **Effects of Oryzanol Extract on Frying Quality of The Peanut Oil**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.61
- XXXIX. **The quality and stability of frying oils enriched with phytostanol ester mixtures**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, vol.2, pp.195
- XL. **The effects of enrichment with olive and hazelnut leaf and hazelnut green leafy cover extracts on frying oils**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, vol.1, pp.56
- XLI. **Geleneksel Şurup ve Şerbetlerimizin Fonksiyonel Gıda Potansiyelleri**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1009-1010
- XLII. **Ev Yapımı Geleneksel Kırmızı Pancar Turşusu ve Bazı Özellikleri**
YILMAZ E., AYDENİZ B., ERDİM B.
The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.587-589
- XLIII. **Geleneksel Şerbetlerin Hazırlanmasında Kullanılan Bazı Bitkisel Materyallerin Farmakolojik**

Özellikleri

YILMAZ E., AYDENİZ B.

the 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1011-1013

XLIV. Ceviz Yağı ve Bileşimi

BELKIS T., İLKAY K., AYDENİZ B.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.764-768

XLV. Çam Fıstığının Özellikleri

İLKAY K., BELKIS T., AYDENİZ B.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.450-454

Metrics

Publication: 64

Citation (Scopus): 31

H-Index (Scopus): 2