

## Doç. Dr. BUKET AYDENİZ GÜNEŞER

### Kişisel Bilgiler

E-posta: buket.guneser@usak.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2197-5504

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

Yoksis Araştırmacı ID: 146351

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2012 - 2016

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2006

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Yaptığı Tezler

Doktora, Soğuk pres tekniğiyle üretilen narenciye çekirdek yağlarının karakterizasyonu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2016

Yüksek Lisans, Bazı doğal antioksidanların yer fıstığı yağının kızartma kalitesi üzerine etkileri, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2016

### Verdiği Dersler

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

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

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

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

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

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

GIDA KALİTE KONTROL VE MEVZUAT, Lisans, 2021 - 2022

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

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.99, sa.1, ss.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, cilt.71, sa.5, ss.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, cilt.123, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.4, sa.1, 2024 (Scopus)
- II. **Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Tespit Edilmesinde Enstrümental Analiz Tekniklerinin Önemi**  
Aydeniz Güneşer B., Ankaraligil P.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.28, ss.251-258, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.7, sa.3, ss.343-357, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Yöresel Bazı Bitkiler ile Aromatize Edilen Zeytinyağlarının Stabilitelerinin Araştırılması**  
aydeniz güneşer b.  
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.9, sa.9, ss.1658-1668, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.4, ss.267-286, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Haşhaş Tohumu İçeren Krem Peynir Formülasyonlarının Geliştirilmesi ve Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi**  
Aklale B., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.24-36, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.38, sa.2, ss.79-85, 2013 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Nano Emülsiyonlar Gıda endüstrisinde önemi ve kullanımı**  
YILMAZ E., AYDENİZ B.  
HASAD GIDA, 2011 (Hakemli Dergi)
- IX. **Soğuk pres yağlarının üretimi ve fonksiyonel özellikleri**  
AYDENİZ B., YILMAZ E.  
HASAD GIDA, cilt.314, sa.27, ss.26-31, 2011 (Hakemli Dergi)
- X. **Quantitative assessment of frying oil quality in fast food restaurants**  
YILMAZ E., AYDENİZ B.  
Gıda Teknolojisi Derneği, cilt.36, sa.3, ss.121-127, 2011 (Hakemli Dergi)
- XI. **Unutulmuş bir şifa kaynağımız geleneksel şurup ve şerbetlerimiz**  
YILMAZ E., AYDENİZ B.  
DÜNYA GIDA, cilt.9, ss.28-31, 2010 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

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

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- 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, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2022

- II. **OLEJELLER: DERİN YAĞDA KIZARTMA ORTAMI OLARAK ALTERNATİF YAPILAR**  
Ankaralıgil P., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
4. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Van, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022, cilt.1, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, cilt.1, ss.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, valancia, İspanya, 28 Ocak 2022, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2021, cilt.1, ss.726-736
- VI. **Popüler Beslenme Trendleri: Vejetaryenizm ve Veganizm**  
AYDENİZ GÜNEŞER B., Ablay Mert M., Çay K.  
7. Uluslararası Mühendislik Mimarlık Ve Tasarım Kongresi, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2021, cilt.1, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Ağustos 2019, cilt.1, ss.139-144
- VIII. **DEĞERLİ NUTRİENTLERİN POPÜLER KAYNAKLARI YENİ NESİL TAHILLAR**  
Seydan S., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
I. International Science and Innovation Congress (INSI 2019), Denizli, Türkiye, 26 - 29 Ağustos 2019, ss.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, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 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, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018
- XI. **Cereal and Legumes Protein Hydrolysates and Their Functional Properties.**  
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
International Congress on Engineering and Life Science, Ankara, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.757
- XII. **Industrial Importance of the AmorphousSilica Obtained from Agro Waste-Based Materials**  
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017
- XV. **Occupational Health and Safety Applications in Food Industry.**

AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.

International Advanced Researches and Engineering Congress, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, cilt.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, Türkiye, 25 Mayıs 2017, cilt.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, Türkiye, 25 Mayıs 2017 - 25 Ekim 2022, cilt.1
- XIX. **Edible Insects: Nutritional Advantages and Risk Assessment.**  
AYDENİZ GÜNEŞER B.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1109
- XXI. **Narenciye Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yağ Üretimi**  
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, cilt.1
- XXII. **Greyfurt Çekirdek Yağlarından Acılığın Gideriminde Doğal ve Sentetik Adsorbanların Etkinliğinin Araştırılması**  
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.  
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, cilt.1
- XXIII. **Esansiyel Yağlarda Bulunan Bazı Uçucu Bileşenlerin Biyolojik Özellikleri**  
GÜNEŞER O., AYDENİZ GÜNEŞER B.  
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.219
- XXIV. **Biyoaktif Bileşenlerin Doğal Kaynakları Gıda Endüstrisi Atık ve Yan Ürünleri**  
AYDENİZ GÜNEŞER B.  
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 28 Kasım 2016
- XXVI. **Biyoaktif Bileşenlerin Gıda Atıklarından Ekstraksiyonunda Modern Tekniklerin Kullanımı**  
AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.  
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXVIII. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils**  
AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.  
International Sunflower Oil Quality Symposium, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.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, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1096
- XXX. **İşleme Atığı Olarak Açığa Çıkan Narenciye Çekirdeklerinin Soğuk Pres Yağ Üretiminde Değerlendirilmesi**  
YILMAZ E., AYDENİZ B.  
YABİTED - II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.119
- XXXI. **Kapya Biber Tohumu Unlarının Bileşimi Ve Fonksiyonel Özellikleri**  
YILMAZ E., AYDENİZ B., ZİŞAN H.  
YABİTED - II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 27 - 30 Kasım 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, Türkiye, 27 - 30 Ekim 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, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 30 - 31 Mayıs 2013
- XXXVI. **Yeşil Çay Yaprağı Ekstraktının Yer Fıstığı Yağının Kızartma Kalitesi Üzerine Etkisi**  
AYDENİZ B., YILMAZ E.  
YABİTED - I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.61
- XXXIX. **The quality and stability of frying oils enriched with phytosterol ester mixtures**  
YILMAZ E., AYDENİZ B.  
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.1, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1011-1013

**XLIV. Ceviz Yağı ve Bileşimi**

BELKIS T, İLKAY K, AYDENİZ B.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.764-768

**XLV. Çam Fıstığının Özellikleri**

İLKAY K, BELKIS T, AYDENİZ B.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.450-454

## **Metrikler**

Yayın: 64

Atf (Scopus): 31

H-İndeks (Scopus): 2