

Doç. Dr. ONUR GÜNEŞER

Kişisel Bilgiler

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3927-4469

Yoksis Araştırmacı ID: 145852

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2009 - 2014

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2001 - 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Tarımsal atıklar kullanılarak biyoaroma üretimi ve optimizasyonu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2014

Yüksek Lisans, Farklı katkı maddeleri kullanımının tahin helvası emulsiyon stabilitesi ve kalitesine olan etkilerinin belirlenmesi üzerine bir çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), 2009

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2017

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - 2014

Akademik İdari Deneyim

Uşak Üniversitesi, 2015 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, 2015 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, 2019 - 2022

Verdiği Dersler

Enstrümantal Analiz Laboratuvarı, Lisans, 2017 - 2018

Gıdalarda Tekstür ve Reoloji, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2017 - 2018

Gıdaların Duyusal Değerlendirmesi, Lisans, 2017 - 2018

Gıda Katkı Maddeleri ve Analiz Yöntemleri, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Mühendisliğinde Temel Kavramlar, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Gıda Kimyası Laboratuvarı, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Kimyası, Lisans, 2017 - 2018
Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2017 - 2018
Bilimsel Yayın Hazırlama ve Sunma Teknikleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Bilimsel Etik, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Analitik Kimya Laboratuvarı, Lisans, 2016 - 2017
Termodinamik, Lisans, 2016 - 2017
Genel Kimya Laboratuvarı, Lisans, 2016 - 2017
GIDALARDA NANOTEKNOLOJİ UYGULAMALARI, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
TEKNİK UYGULAMALARDA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
FONKSİYONEL GIDA POLİMERLERİ VE UYGULAMALARI, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI, Lisans, 2015 - 2016
TOKSİKOLOJİ, Ön Lisans, 2015 - 2016
BİYOTEKNOLOJİ, Lisans, 2014 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Characterization of physicochemical, rheological, aroma, and sensory properties of spreadable processed cheese supplemented with chia, quinoa, and teff seeds** Karakterizacija fizikalno-kemijskih, reoloških, aromatskih i senzorskih svojstava topljenog sira za mazanje s dodatkom chia, quinoa i teff sjemenki
Guneser B. A., Aklale B., GÜNEŞER O.
Mljekarstvo, cilt.73, sa.1, ss.22-37, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Influence of Different Bacteria Species in Chemical Composition and Sensory Properties of Fermented Spirulina**
Kurt H., Isleten Hosoglu M., GÜNEŞER O., Karagul-Yuceer Y.
Food Chemistry, cilt.400, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Characterization of Quark-like probiotic cheese produced from a mixture of buffalo milk and cow milk** Karakterizacija svježeg sira tipa Quark proizvedenog od mješavine mlijeka bivolice i kravljeg mlijeka
GÜNEŞER O., Aydın B.
Mljekarstvo, cilt.72, sa.3, ss.172-188, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Fermented Spirulina products with Saccharomyces and non- Saccharomyces yeasts: Special reference to their microbial, physico-chemical and sensory characterizations**
Sahin B., Hosoglu M. I., GÜNEŞER O., Karagul-Yuceer Y.
Food Bioscience, cilt.47, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Prominent strains of kefir grains in the formation of volatile compound profile in milk medium; the role of Lactobacillus kefirifaciens subsp. kefirifaciens, Lentilactobacillus kefir and Lentilactobacillus parakefiri**
Duran F. E., Özdemir N., GÜNEŞER O., Kök-Taş T.
European Food Research and Technology, cilt.248, sa.4, ss.975-989, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Production of flavor compounds from rice bran by yeasts metabolisms of Kluyveromyces marxianus and Debaryomyces hansenii**
GÜNEŞER O., Yuceer Y. K., Hosoglu M. I., ÖZMEN TOĞAY S., Elibol M.
Brazilian Journal of Microbiology, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **A comparative study of amino acid, mineral and vitamin profiles of milk from Turkish Saanen, Hair and Maltese goat breeds throughout lactation**
Günay E., GÜNEŞER O., Karagül Yuceer Y.

- International Journal of Dairy Technology, cilt.74, sa.3, ss.441-452, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Kinetic modelling of Betalain stability and color changes in Yogurt during storage**
GÜNEŞER O.
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, cilt.71, sa.2, ss.135-145, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Prediction of shelf-life and kinetics of quality changes in canned stuffed grape leaves**
Melih Secer O., Guneser B. A., GÜNEŞER O.
LWT, cilt.132, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Aroma characterization of heterotrophic microalgae *Cryptocodinium cohnii* using solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry/olfactometry during different growth phases**
İşleten Hosoglu M., Karagul-Yuceer Y., GÜNEŞER O.
Algal Research, cilt.49, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Bioflavour production from tomato and pepper pomaces by *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii***
GÜNEŞER O., Demirkol A., Karagül Yuceer Y., ÖZMEN TOĞAY S., İşleten Hoşoğlu M., Elibol M.
Bioprocess and Biosystems Engineering, cilt.38, sa.6, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Evaluation of physicochemical, microbiological, sensory properties and aroma profiles of goat cheeses provided from Canakkale**
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., Karagul Yuceer Y.
International Journal of Dairy Technology, cilt.70, sa.4, ss.514-525, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Production of flavor compounds from olive mill waste by *Rhizopus oryzae* and *Candida tropicalis***
GÜNEŞER O., Demirkol A., Yuceer Y. K., ÖZMEN TOĞAY S., Hosoglu M. I., Elibol M.
Brazilian Journal of Microbiology, cilt.48, sa.2, ss.275-285, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **Biosynthesis of eight-carbon volatiles from tomato and pepper pomaces by fungi: *Trichoderma atroviride* and *Aspergillus sojae***
GÜNEŞER O., Yuceer Y. K.
Journal of Bioscience and Bioengineering, cilt.123, sa.4, ss.451-459, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **Evaluation of some physical, chemical and sensory properties of kasar cheese and its processed and analogue types Kaşar peyniri, eritme ve taklit tiplerinin bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin değerlendirilmesi**
Yalman M., GÜNEŞER O., Yuceer Y. K.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.63-75, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Investigation of antimicrobial activity and *entA* and *entB* genes in *Enterococcus faecium* and *Enterococcus faecalis* strains isolated from naturally fermented Turkish white cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., Yuceer Y. K.
Food Science and Biotechnology, cilt.25, sa.6, ss.1633-1637, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **Volatile metabolites produced from agro-industrial wastes by Na-alginate entrapped *Kluyveromyces marxianus***
GÜNEŞER O., Karagül-Yuceer Y., Wilkowska A., Kregiel D.
Brazilian Journal of Microbiology, cilt.47, sa.4, ss.965-972, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Pigment and color stability of beetroot betalains in cow milk during thermal treatment**
GÜNEŞER O.
Food Chemistry, cilt.196, ss.220-227, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. **Volatile compounds, chemical and sensory properties of butters sold in Çanakkale Çanakkale'de satılan tereyağlarının uçucu bileşenleri, kimyasal ve duyuşal Özellikleri**
Demirkol A., GÜNEŞER O., Karagul Yuceer Y.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.22, sa.1, ss.99-108, 2016 (SCI-Expanded)

- I. **MANDA SÜTÜNDEN ÜRETİLEN BAZI ÜRÜNLERİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ**
AYDIN B., GÜNEŞER O.
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.110-123, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **Fermentasyon ve Enzimatik Hidroliz Uygulanan Peynir Altı Sularının Bazı Biyoaktif Özellikleri**
TAŞ A., GÜNEŞER O.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.35, sa.2, ss.277-297, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Evaluation of Physico-chemical, Microbiological and Sensory Properties with Aroma Profile of Analogue Cheeses Produced from Plant and Dairy Based Protein Sources**
Esen B. N., GÜNEŞER O., Akyüz S.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITY MUHENDISLIK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.26, sa.7, ss.1214-1222, 2020 (ESCI)
- IV. **Farklı Marinasyon Formülasyonları ile Hazırlanmış Hindi Göğüs Etlerinin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri**
Akyüz S., GÜNEŞER O., Esen B. N.
Journal of advanced research in natural and applied sciences (Online), cilt.6, sa.2, ss.190-205, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **Screening of eighteen polyphenolic compounds in different carob pekmez by green capillary electrophoresis method**
ŞANLI S., GÜNEŞER O., Kılıçarslan S., Şanlı N.
SN Applied Sciences, cilt.2, sa.4, 2020 (ESCI)
- VI. **Aromatic and Sensorial Properties of Çökelek Cheese Produced by Different Methods**
GÜN İ., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., SEYDİM Z. B., Torun F., Çakıcı S.
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.23, ss.131-138, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **EFFECTS OF THE DURATION OF HEAT TREATMENT AND RIPENING ON THE FORMATION OF BIOGENIC AMINES IN EZINE CHEESE**
Diler M., Akbağ E., Işık V., Avşar G. E., Erkeyacan H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.43, sa.4, ss.687-701, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **EFFECTS OF LIPASE ENZYME AND ADJUNCT CULTURE ON GOAT CHEESE RIPENING**
UZKUÇ H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.43, sa.2, ss.250-263, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **PEYNİRLİ SUYU TOZU İLAVE EDİLMİŞ MEYVELİ İÇECEK ÜRETİMİ VE BAZI KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ**
ARGAN E., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.3, sa.8, ss.651-658, 2015 (Hakemli Dergi)
- X. **TORULASPORA DELBRUECKII VE TRICHODERMA ATROVİRİDE KULLANILARAK PRİNİNADAN ZEYTİN KATI ATIĞI BİYOAROMA ÜRETİMİ**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.3, ss.16-25, 2014 (Hakemli Dergi)
- XI. **CONSUMER EXPECTATION AND PREFERENCE OF EZINE CHEESE**
DELİCE N. Y., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.10, sa.2, ss.92-103, 2013 (Hakemli Dergi)
- XII. **GELENEKSEL VE ENDÜSTRİYEL TEREYAĞLARININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ**
ARSLAN N., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
HASAD GIDA, sa.312, ss.16-21, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIII. **ÇANAKKALE DE SATILAN KEÇİ PEYNİRLERİNİN HİJYENİK KALİTESİNİN BELİRLENMESİ**
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
HASAD GIDA, sa.318, ss.46-48, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIV. **FARKLI TİCARİ KÜLTÜRLER KULLANILARAK ÜRETİLEN YAĞSIZ YOĞURTLARIN FİZİKSEL KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ**
YİÇİT K., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

- HASAD GIDA, sa.308, ss.30-35, 2011 (Hakemli Dergi)
- XV. **GIDALARDA AROMA MADDELERİNİN BELİRLENMMESİNDE GAZ KROMATOĞRAFİSİ OLFAKTOMETRİ GC O TEKNİKLERİNİN KULLANILMASI**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.35, sa.5, ss.371-378, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVI. **ULTRAVİOLE IŞINLARININ SÜTÜN MİKROBİYEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
ENGİN B., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.34, sa.5, ss.303-308, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVII. **EZİNE PEYNİRİ II OLGUNLAŞMA SÜRESİNCE PROTEOLİZ DÜZEYİ**
TUNCER N. B., GÜNEŞER O., ENGİN B., YAŞAR K., ZORBA N. N., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.35, sa.1, ss.21-26, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **BİYOETANOL ÜRETİMİ VE ÖNEMİ**
GÜVEN S., GÜNEŞER O.
GIDA TEKNOLOJİLERİ ELEKTRONİK DERGİSİ, sa.1, ss.91-96, 2007 (Hakemli Dergi)
- XIX. **MEVLEVİ TATLISI ÜRETİMİ VE KİMYASAL BİLEŞİMİ**
ARSLAN E., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, sa.24, ss.29-32, 2006 (Hakemli Dergi)
- XX. **BESİN PRAMİDLERİ**
KAYNAK K., GÜNEŞER O., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.3, sa.19, ss.19-23, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXI. **GIDA BİLEŞENLERİNİN LEZZET MADDELERİYLE ETKİLEŞİMİ**
YILMAZ E., GÜNEŞER O.
GIDA TEKNOLOJİSİ, cilt.8, sa.6, ss.85-88, 2004 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **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
- III. **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. **Eksiyan Gıda Olarak Sarı Kantaron Yağı Yüklü İpek Fibroini Nanoliflerinin Gıda Model Sisteminde Değerlendirilmesi**
Kaynak S. S., Şahin M., GÜNEŞER O., TETİK G.
II. International Scientific and Vocational Studies Congress, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018
- II. **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
- III. **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

IV. **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

V. **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

VI. **Biochemistry of Warm-Over Flavour in Muscle Foods**

GÜNEŞER O., NACAK B.

international Congress on Engineeringand Life Science, 26 - 29 Nisan 2018

VII. **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

VIII. **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

IX. **Biosynthesis of Higher Alcohols and Acetate Esters from Orange Peel Waste by Kluyveromyces marxianus.**

DEMİRKOL A., İŞLETEN HOŞOĞLU M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., ELİBOL M.

. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1102

X. **The Flavor and Sensory Characteristics of Some Herbs and Spices**

GÜNEŞER O.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, cilt0, ss.1146

XI. **The Using of Nanomaterials to Milk and Dairy Products.**

GÜNEŞER O.

. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1292

XII. **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

XIII. **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

XIV. **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

XV. **Biyoaktif Bileşenlerin Gıda Atıklarından Ekstraksiyonunda Modern Tekniklerin Kullanımı**

AYDENİZ GÜNEŞER B., GÜNEŞER O.

Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016

XVI. **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

XVII. **Development of a Capillary Electrophoretic Method for Determination of Phenolic Compounds in**

Carob Molasses

kılıçarslan s., ŞANLI S., ŞANLI N., GÜNEŞER O.

10th Aegean Analytical Chemistry Days, 29 Eylül - 02 Ekim 2016

- XVIII. Mineral Content of Carob Pekmez Molasses from Different Regions in Turkey**
GÜNEŞER O., ŞANLI S., ŞANLI N.
10th Aegean Analytical Chemistry Days, 29 Eylül - 02 Ekim 2016
- XIX. Aroma Profile and Sensory Characterization of Oxidized Sunflower Oil**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
19th sunflower quality symposium, 01 Haziran 2016
- XX. DOĞAL RENK PİGMENTLERİ OLARAK BETALAİNLER KAYNAKLARI STABİLİTELERİ ve FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ**
GÜNEŞER O.
Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016
- XXI. KIRMIZI PANCAR BETALAİNLERİNİN STABİLİTESİNİN SÜTTE İNCELENMESİ**
GÜNEŞER O.
27. ULUSAL KİMYA KONGRESİ, Türkiye, 23 - 28 Ağustos 2015
- XXII. TAZE SIKILMIŞ PORTAKAL SUYUNA ULTRAVİOLE IŞINLARI UYGULAMASI**
ŞAHANSOY H., GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.
5. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ, 7 - 08 Mayıs 2015
- XXIII. FLAVOUR PRODUCTION BY THE YEAST KLUYVEROMYCES MARXIANUS**
LOUGHLIN G., GÜNEŞER O., REA M., STANTON C., ROSS P., YÜCEER Y., MORRISSEY J.
5. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 5 - 07 Mayıs 2014
- XXIV. UTILIZATION OF WASTE AGRO MATERIALS BY KLUYVEROMYCES MARXIANUS PART II PRODUCTION OF BIOFLAVORS BY FREE AND IMMOBILIZED YEAST KLUYVEROMYCES MARXIANUS**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., WILKOWSKA A., KREGIEL D., AMBROZIAK W.
5. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 5 - 07 Mayıs 2014
- XXV. UTILIZATION OF WASTE AGROMATERIALS BY KLUYVEROMYCES MARXIANUS PART I CHARACTERISTICS OF AGRO WASTE MATERIALS AND THEIR UTILIZATION BY IMMOBILIZED YEAST KLUYVEROMYCES MARXIANUS**
WIKOWSKA A., KREGIEL D., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., AMBROZIAK W.
5. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 5 - 07 Mayıs 2014
- XXVI. PRODUCTION OF BIOFLAVORS BY FUNGAL METABOLISMS THE CONCEPTS OF TRICODERMA ATROVIRIDE AND ASPERGILLUS SOJAE**
GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
5. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 5 - 07 Mayıs 2014
- XXVII. UHT SÜTLERİN BAZI FİZİKSEL KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
BÖLEK O., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
TGDF GIDA KONGRESİ, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- XXVIII. PHENOTYPIC AND GENOTYPIC INVESTIGATIONS OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY POTENTIAL ENTEROCOCCUS STRAINS ISOLATED FROM TRADITIONAL TURKISH CHEESES**
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
2. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 24 - 26 Ekim 2013
- XXIX. ISIL OLMAYAN GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİNİN GIDALARIN MİNÖR BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
İÇ ANADOLU BÖLGESİ 1. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013
- XXX. TÜKETİME HAZIR TAZE DOĞRANMIŞ MEYVELERİN RAF ÖMÜRLERİNİN ARTIRILMASINDA UYGULANAN YENİ TEKNİKLER**
DALMIŞ G., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.
İÇ ANADOLU BÖLGESİ 1. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013
- XXXI. GIDA AMBALAJLAMADA YENİ BİR YAKLAŞIM ESANSİYEL YAĞLARIN BUHAR UYGULAMASI**

GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.

İÇ ANADOLU BÖLGESİ 1. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013

XXXII. BİYOAROMA ÜRETİMİ

DEMİRKOL A., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

İÇ ANADOLU BÖLGESİ 1. TARIM VE GIDA KONGRESİ, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013

XXXIII. BIOFLAVOUR PRODUCTION FROM RICE BRAN BY USING KLUVEROMYCES MARXIANUS AND DEBAROMYCES HANSENII

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

4. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 22 - 23 Temmuz 2013

XXXIV. BIOFLAVOR PRODUCTION FROM AGRO WASTES TOMATO AND RED PEPPER POMACES

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

4. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 22 - 23 Temmuz 2013

XXXV. OPTIMIZATION OF BIOFLAVOR PRODUCTION FROM WHEY BY USING KLUYVEROMYCES MARXIANUS A RESPONSE SURFACE APPROACH

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

4. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 22 - 23 Temmuz 2013

XXXVI. FINDIK GEVREĞİ ÜRETİMİ

GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y.

II. ULUSLARARASI TİM AR-GE PROJE PAZARI, 3 - 04 Haziran 2013

XXXVII. KAŞAR BENZERİ PEYNİR ÜRETİMİ FİZİKSEL KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ

YALMAN M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

11. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XXXVIII. FARKLI TİP SİYAH TÜRK ÇAYLARININ BAZI FİZİKSEL KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ

GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y.

11. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XXXIX. GELENEKSEL VE ENDÜSTRİYEL TEREYAĞLARINDA BAZI FİZİKSEL KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİN BELİRLENMESİ

DEMİRKOL A., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

11. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XL. BIOAROMA COMPOUNDS PRODUCED FROM ORANGE PEEL

DEMİRKOL A., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

3RD EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 20 - 22 Haziran 2012

XLI. PRODUCTION OF NATURAL FLAVOR COMPOUNDS BY RHIZOPUS ORYZAE AND CANDIDA TROPICALIS GROWN ON OLIVE POMACE

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M., AYDINURAZ K., AYDIN O., ŞAHİN Y., AMİOĞLU H. H.

3RD EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 20 - 22 Haziran 2012

XLII. SÜT ENDÜSTRİSİ İÇİN YEREL FONKSİYONEL KÜLTÜR ÜRETİMİ

ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

I. ULUSAL TİM AR-GE GIDA PROJE PAZARI, Türkiye, 29 Mayıs 2012

XLIII. İNSAN METABOLİZMASINDA FONKSİYONEL ÖZELLİKLERE SAHİP BİYOLOJİK AKTİF PEPTİDLERİN ÜRETİMİ

GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

I. ULUSAL TİM AR-GE GIDA PROJE PAZARI, Türkiye, 29 Mayıs 2012

XLIV. TÜKETİCİLERİN EZİNE PEYNİRİ BEĞENİ ANALİZİ

YÜKSEL DELİCE N., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

KAZDAĞLARI 3. ULUSAL SEMPOZYUMU, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2012

XLV. FARKLI YÖNTEMLERLE ÜRETİLEN ÇÖKELEK PEYNİRİNİN AROMA AKTİF BİLEŞENLERİNİN GAZ KROMATOĞRAFI OLFAKTOMETRİ GCO YÖNTEMİYLE BELİRLENMESİ

GÜN İ., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., SEYDİM Z. B., TORUN F., SEVDA Ç.

III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

- XLVI. ENCAPSULATION AND CONTROLLED RELEASE OF FLAVORS**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
TUBITAK-4. INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD AND NUTRITION, 12 - 14 Ekim 2011
- XLVII. EFFECT OF ULTRAVIOLET LIGHT ON WATER AND FAT SOLUBLE VITAMINS IN MILK**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
TUBITAK-4. INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD AND NUTRITION, 12 - 14 Ekim 2011
- XLVIII. POTENTIAL USE OF OLIVE POMACE TO PRODUCE BIOAROMA**
YÜCEER Y., GÜNEŞER O., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
COST ACTION FA0907, 2ND. EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 26 - 27 Mayıs 2011
- XLIX. FORMATION KINETICS OF 5 HYDROXYMETHYLFURFURAL HMF AND COLOURED COMPOUNDS IN GOAT MILK DURING HEATING**
GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.
IDF INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SHEEP, GOAT AND OTHER NON-COW MILK, 16 - 18 Mayıs 2011
- L. INVESTIGATION OF BIOGENIC AMINE FORMATION AND SOME QUALITY PARAMETERS IN EZINE CHEESE DURING STORAGE**
DİLER M., AKBAĞ E., AVŞAR E., ERKAYACAN H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
IDF INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SHEEP, GOAT AND OTHER NON-COW MILK, 16 - 18 Mayıs 2011
- LI. EFFECT OF ULTRAVIOLET LIGHT ON WATER AND FAT SOLUBLE VITAMINS OF GOAT MILK**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
IDF INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SHEEP, GOAT AND OTHER NON-COW MILK, 16 - 18 Mayıs 2011
- LII. GOAT CHEESE AROMA ACTIVE COMPOUNDS SENSORY PROPERTIES AND LACTIC ACID BACTERIA**
YÜCEER Y., GÜNEŞER O., ÖZMEN TOĞAY S.
IDFT INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SHEEP, GOAT AND OTHER NON-COW MILK, 16 - 18 Mayıs 2011
- LIIL. DEVELOPMENT OF A FUNCTIONAL BEVERAGE WITH APPLE JUICE AND WHEY PROTEIN ISOLATE**
GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.
EFFOST MEETING, FOOD AND HEALTH, 10 - 12 Kasım 2010
- LIV. PRODUCTION AND OPTIMIZATION OF NATURAL FLAVOR COMPOUNDS FROM AGRICULTURAL WASTE USING BIOTECHNOLOGY**
YÜCEER Y., GÜNEŞER O., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
COST ACTION FA0907, EUROPEAN YEAST FLAVOUR WORKSHOP, 28 - 29 Ekim 2010
- LV. ÇANAKKALE DE YETİŞTİRİCİLİĞİ YAPILAN BAZI KEÇİ IRKLARINA AİT SÜTLERİN YAĞ ASİDİ PROFİLİ**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., KONYALI A.
ULUSAL KEÇİÇİLİK KONGRESİ, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010
- LVI. KEÇİ SÜTÜNÜN KEFİR ÜRETİMİNDE KULLANILMASI FİZİKSEL KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLER**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
ULSAL KEÇİÇİLİK KONGRESİ, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010
- LVII. THE EFFECTS OF USING DIFFERENT FOOD ADDITIVES ON OIL SEPARATION OF TAHIN HELVA**
GÜNEŞER O., ZORBA M.
1. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 15 - 17 Nisan 2010
- LVIII. TRADITIONAL CIRCASSIAN CHEESE CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
1. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 15 - 17 Nisan 2010
- LIX. ERİK MACUNU ÜRETİMİ VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A., ENGİN B.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- LX. GELENEKSEL BİR İÇECEĞİMİZ AHLAT TURŞUSU VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
PALA Ç., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- LXI. CONSUMER COMPLAINTS AND ACCIDENTS RELATED TO FOODS AND DRINKS PACKAGING**
CANER C., GÜNEŞER O., ADAY M. S.
V. PACKAGING CONGRESS, 22 - 24 Kasım 2007

- LXII. **OLGUNLAŞMA SÜRESİNİN EZİNE PEYNİRİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI**
TUNCEL N. B., YÜCEER Y., GÜNEŞER O.
5. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007
- LXIII. **ÇANAKKALE İLİNDE SATILAN TAHİN HELVALARININ KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
ZORBA N. N., GÜNEŞER O., ZORBA M.
5. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.273-275
- LXIV. **GELENEKSEL BAYRAMIÇ TAHİN HELVASI**
ZORBA N. N., ZORBA M., GÜNEŞER O., GÜVEN S.
BAYRAMIÇ SEMPOZYUMU, Türkiye, 3 - 05 Ağustos 2007
- LXV. **EZİNE PEYNİRİNİN ÜRE PAGE YÖNTEMİ İLE KAZEİN FRAKSİYONLARININ BELİRLENMESİ**
TUNCEL N. B., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
III. ULUSAL ANALİTİK KİMYA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Temmuz 2006
- LXVI. **FARKLI SÜTLERİN KAZEİN FRAKSİYONLARININ BELİRLENMESİNDE ÜRE PAGE YÖNTEMİNİN KULLANILMASI**
TUNCEL N. B., YÜCEER Y., GÜNEŞER O.
III. ULUSAL ANALİTİK KİMYA KONGRESİ, Türkiye, 5 - 07 Temmuz 2006

Metrikler

Yayın: 109

Atıf (Scopus): 254

H-İndeks (Scopus): 9

Akademi Dışı Deneyim

ASSOS Pastanecilik, Ltd. Çanakkale