

# Prof. AYŞEGÜL KIRCA TOKLUCU

## Personal Information

**Office Phone:** [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Extension: 2258

**Email:** [aysegulkirca@comu.edu.tr](mailto:aysegulkirca@comu.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.comu.edu.tr/aysegulkirca>

## International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-9293-9063

Yoksis Researcher ID: 49450

## Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2001 - 2004

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2000 - 2001

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1995 - 1999

## Foreign Languages

German, A1 Beginner

English, B2 Upper Intermediate

## Dissertations

Doctorate, Siyah Havuç Antosiyaninlerinin Bazı Meyve Ürünlerinde Isıl Stabilitesi, Ankara University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2004

Postgraduate, Kan portakalı antosiyaninlerinin termal degradasyonu, Ankara University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2001

## Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Alcoholic Beverages Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Life Sciences, Biotechnology, Natural Sciences, Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Continues

Associate Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2015

Assistant Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2010

## Academic and Administrative Experience

## Advising Theses

- KIRCA TOKLUCU A., BAZI SEBZELERDEN FERMENTE SEBZE SUYU ÜRETİMİ VE FERMENTASYONUN SEBZE SULARININ ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, Postgraduate, M.Türker(Student), 2019
- KIRCA TOKLUCU A., ISIL İŞLEM VE UV-C UYGULAMALARININ ELMA ŞARABININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Postgraduate, D.Zeynep(Student), 2018
- KIRCA TOKLUCU A., BOZCAADA'DA YETİŞTİRİLEN "VASILAKI" ÜZÜMLERİNDEN SPONTAN VE SAF MAYA FERMANTASYONUyla ÜRETİLEN BEYAZ ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ, Postgraduate, Ö.Özkan(Student), 2017
- KIRCA TOKLUCU A., TİCARİ MAYA KULLANIMININ KARALAHNA ÜZÜMLERİNDEN ÜRETİLEN KIRMIZI ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Postgraduate, B.Şişli(Student), 2016
- KIRCA TOKLUCU A., SPONTAN VE SAF MAYA FERMENTASYONLARININ CABERNET SAUVIGNON ÜZÜMLERİNDEN ELDE EDİLEN KIRMIZI ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, Postgraduate, N.Merve(Student), 2016
- KIRCA TOKLUCU A., TÜYSÜZ BEYAZ ŞEFTALİNİN FARKLI ÜRÜNLERE İŞLENMESİ VE BU ÜRÜNLERİN DEPOLANMASI SÜRESİNCE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, Ö.Özcan(Student), 2016
- KIRCA TOKLUCU A., Amino asit, organik asit ve mineral madde dağılımlarından yararlanılarak şeftali nektarında meyve oranının belirlenmesi, Postgraduate, G.Danışman(Student), 2012
- KIRCA TOKLUCU A., Domates Salçasının Farklı Sıcaklıklarda Depolanması Sırasında Enzimatik Olmayan Esmerleşme Kinetiğinin Belirlenmesi, Postgraduate, E.Apuhan(Student), 2012
- KIRCA TOKLUCU A., Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlarnın Uygulanması, Doctorate, Ç.Uysal(Student), 2011
- KIRCA TOKLUCU A., Çanakkale Florasındaki Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Postgraduate, E.Arslan(Student), 2008

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Optimization of organogels prepared with turpentine oil and wax mixtures via response surface methodology and determination of vaporization kinetic parameters**  
ÖĞÜTCÜ M., Dincer Albayrak E., Toklucu A. K.  
Journal of the Science of Food and Agriculture, vol.104, no.11, pp.6431-6438, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of peeling, filling medium, and storage on the antioxidant activity and phenolic compounds of canned figs (Ficus carica L.)**  
Şengül-Binat H., Kirca-Toklucu A.  
International Food Research Journal, vol.30, no.6, pp.1421-1436, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Evolution of yeast biodiversity and volatile compounds during spontaneous fermentation of Karasakiz-grapes from different regions over two consecutive vintages**  
Çelebi Uzkuç N. M., Ay M., Kirca-Toklucu A.  
Ciencia e Tecnica Vitivinicola, vol.38, no.2, pp.152-166, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Phenolics and color components of young Cabernet Sauvignon wines: effect of spontaneous fermentation and bottle storage**  
Çelebi Uzkuç N. M., Bayhan A., Kirca Toklucu A.  
European Food Research And Technology, vol.248, pp.393-401, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Stabilisation of lavender essential oil extracted by microwave-assisted hydrodistillation: Characteristics of starch and soy protein-based microemulsions**  
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., UZKUÇ H., Berber M. M., TARHAN KUZU K., ÖZMEN TOĞAY S., İşleten Hoşoğlu M., KIRCA TOKLUCU A., KURT S., ŞAHİNER N., Karagül Yüceer Y.  
Industrial Crops and Products, vol.172, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **Effects of spontaneous fermentation on Karalahna and Cabernet Sauvignon young red wines: volatile compounds, sensory profiles and identification of autochthonous yeasts**  
Çelebi Uzkuç N. M., Sisli B., Ay M., Özmen Toğay S., Yüceer Y., Bayhan A., Kirca Toklucu A.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.246, no.1, pp.81-92, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Kinetic Analysis of Anthocyanin Degradation and Polymeric Colour Formation in Grape Juice during Heating**  
DANISMAN G., ARSLAN E., Toklucu A.  
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.33, no.2, pp.103-108, 2015 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of UV-C Light Processing on Some Quality Characteristics of Grape Juices**  
UYSAL PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.3, pp.719-725, 2013 (SCI-Expanded)
- IX. **Microbial, physicochemical and sensory properties of UV-C processed orange juice and its microbial stability during refrigerated storage**  
UYSAL PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.50, no.2, pp.426-431, 2013 (SCI-Expanded)
- X. **Formation kinetics of hydroxymethylfurfural and brown coloured compounds in goat milk during heating**  
Guneser O., TOKLUCU A. K., Karagul-Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.1, pp.14-19, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of UV-C light on anthocyanin content and other quality parameters of pomegranate juice**  
UYSAL PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.24, no.6, pp.790-795, 2011 (SCI-Expanded)
- XII. **Antioxidant capacity and total phenolic content of selected plants from Turkey**  
Kirca A., ARSLAN E.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.43, no.11, pp.2038-2046, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Storage stability of strawberry jam color enhanced with black carrot juice concentrate**  
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.31, no.5, pp.531-545, 2007 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of temperature, solid content and pH on the stability of black carrot anthocyanins**  
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.  
FOOD CHEMISTRY, vol.101, no.1, pp.212-218, 2007 (SCI-Expanded)
- XV. **Stability of black carrot anthocyanins in various fruit juices and nectars**  
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.  
FOOD CHEMISTRY, vol.97, no.4, pp.598-605, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Chlorophyll and colour changes in grapevine leaves preserved by passive modification**  
Kirca A., YEMIS O., OZKAN M.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.223, no.3, pp.387-393, 2006 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effects of hydrogen peroxide on the stability of ascorbic acid during storage in various fruit juices**  
OZKAN M., Kirca A., CEMEROGLU B.  
FOOD CHEMISTRY, vol.88, no.4, pp.591-597, 2004 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Thermal stability of black carrot anthocyanins in blond orange juice**  
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.26, no.5, pp.361-366, 2003 (SCI-Expanded)
- XIX. **Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate**  
Kirca A., CEMEROGLU B.  
FOOD CHEMISTRY, vol.81, no.4, pp.583-587, 2003 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of moisture content on CIE color values in dried apricots**  
OZKAN M., Kirca A., CEMEROGLU B.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.216, no.3, pp.217-219, 2003 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **EFFECT OF FERMENTATION TECHNIQUE AND BOTTLE STORAGE ON THE PHENOLIC COMPONENTS OF KARALAHNA WINES**  
Şişli B., Çelebi Uzkuç N. M., BAYHAN ESEN A., Kırca Toklucu A.  
GIDA, vol.48, no.1, pp.130-143, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Soğuk Maserasyonun Karalahna ve Cabernet Sauvignon Şıralarının Antosiyanin ve Uçucu Bileşenleri Üzerine Etkisi**  
ÇELEBİ N. M., ŞİŞLİ B., YÜCEER Y., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.  
Gıda, The Journal of Food, vol.43, no.4, pp.663-676, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Peyniraltı Suyu Tozu İlave Edilmiş Meyveli İçecek Üretimi ve Bazı Kalite Karakteristikleri**  
Argan E., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.3, no.8, pp.651-658, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **UV Işın Teknolojisinin Meyve Sularına Uygulanması**  
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
Akademik Gıda, vol.8, pp.17-22, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği**  
ÖZKAN M., KIRCA TOKLUCU A., CEMEROĞLU B.  
Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, 2010

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **The Effect Of Peeling, Filling Medium And Storage Time On HMF And Sugar Profiles Of Canned Sarılop And Bursa Siyahi Figs**  
Şengül Binat H., KIRCA TOKLUCU A.  
V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE, Edirne, Turkey, 17 - 20 September 2023
- II. **ANTİMİKROBİYAL AJAN OLARAK Metschnikowia pulcherrima**  
Kaya B., Çelebi Uzkuç N. M., Kırca Toklucu A., Yüceer Y.  
BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ V. LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ  
2021, 04 November 2021 - 05 May 2022, pp.38
- III. **“Bozcaada’ya özgü Vasilaki üzümlerinden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duyuşal karakteristiği üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi”**  
Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020
- IV. **“Farklı üzüm çeşitlerinden üretilen kırmızı şarapların durultulmasında yumurta akı kullanımı: Optimum dozajların belirlenmesi ve toplam monomerik antosiyaninler üzerine etkisi”**  
Uran G., Çelebi Uzkuç N. M., Bayhan A., Kırca Toklucu A.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020
- V. **Indigenous Non-Saccharomyces Yeast Diversity During Spontaneous Fermentation of ‘Karahna’ and ‘Cabernet Sauvignon’ Grapes”**  
Çelebi Uzkuç N. M., Özmen Toğay S., Ay M., Bayhan A., Kırca Toklucu A.  
The 35th International Specialised Symposium on Yeast, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.128
- VI. **Indigenous Non-Saccharomyces Yeast Diversity During Spontaneous Fermentation of ‘Karahna’ and ‘Cabernet Sauvignon’ Grapes**  
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.

35th International Specialised Symposium on Yeasts, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.129

**VII. New Trends in Winemaking: The Effects of Non-Saccharomyces Yeasts on Wine Aroma**

Çelebi Uzkuç N. M., Kırca Toklucu A.

The 35th International Specialised Symposium on Yeasts, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.129

**VIII. Antioxidant capacity of lavender essential oils and micro/nanoemulsions thereof: Application to fresh orange juice**

Uzkuç H., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., Berber M. M., TARHAN K., İŞLETEN HOŞOĞLU M., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y., ŞAHİNER N.

International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.506-507

**IX. ÜZÜM SUYU ÜRETİMİNDE ENZİM KULLANIMININ VERİM VE KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ**

Ay M., Kırca Toklucu A.

Trakya Üniversiteler Birliği Üçüncü Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 03 May 2018, pp.59

**X. Application of Ultraviolet Light (UV-C) Irradiation As an Alternative Technology In Winemaking Industry**

Ütebay D. Z., KIRCA TOKLUCU A.

2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Turkey, 16 - 18 May 2017

**XI. Cork stoppers and alternative wine closures**

Çelebi N. M., KIRCA TOKLUCU A.

International Congress on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, 15 - 17 May 2017

**XII. Volatile compounds and sensorial profiles of young Karalahna and Cabernet Sauvignon wines produced by spontaneous and pure yeast fermentation techniques**

ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., YÜCEER Y., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.964

**XIII. ISIL İŞLEM VE UV-C UYGULAMALARININ ELMA ŞARABININ UÇUCU BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**

Ütebay D. Z., KIRCA TOKLUCU A.

Trakya Üniversiteler Birliği İkinci Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Edirne, Turkey, 15 - 16 May 2017, pp.14

**XIV. Cork stoppers and alternative wine closures**

ÇELEBİ UZKUÇ N. M., KIRCA TOKLUCU A.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1139

**XV. Volatile compounds and sensorial profiles of young Karalahna and Cabernet Sauvignon wines produced by spontaneous and pure yeast fermentation techniques**

Çelebi N. M., Şişli B., YÜCEER Y., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.

International Congress on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, 15 - 17 May 2017

**XVI. Çam ve Çiçek Balından Elde Edilen Bal Şaraplarının Uçucu Bileşenleri ve Duyusal Özellikleri**

ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., YÜCEER Y., KIRCA TOKLUCU A.

12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, no.48, pp.493

**XVII. Çeşitli Durultma Yardımcı Maddelerinin Karalahna ve Karasakız Üzümlerinden Üretilen Kırmızı Şarapların Toplam Antosiyanin ve Fenolik Madde Miktarları Üzerine Etkisi**

ŞİŞLİ B., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., KIRCA TOKLUCU A.

12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, no.48, pp.576

**XVIII. Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**

Uzkuç H., Marangoz İ., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.103

**XIX. Kinetics of Anthocyanin Degradation and Polymeric Color Formation in Black Mulberry Morus nigra Juice During Heating**

Marangoz İ., Uzkuç H., Kırca Toklucu A., Yüceer Y.

International Conference:10th Aegean Analytical Chemistry Days, Çanakkale, Turkey, 29 September - 02 October 2016, pp.217

**XX. Anthocyanin and Phenolic Profile of Red Wines Obtained from Karalahna Grapes A Native Grape**

**Variety of Bozcaada Tenedos Turkey**

Şişli B., Çelebi N. M., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.

8th International Congress Pigments in Food, Cluj-Napoca, Romania, 28 June - 01 July 2016

- XXI. **Anthocyanin and Phenolic Profile of Red Wines Obtained from Karalahna Grapes, A Native Grape Variety of Bozcaada (Tenedos), Turkey**  
ŞİŞLİ B., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.  
8th International Congress Pigments in Food, Cluj-Napoca, Romania, 28 June - 01 July 2016, pp.82
- XXII. **Effect of Spontaneous and Inoculated Fermentations on Anthocyanins and Phenolics of Cabernet Sauvignon Wines**  
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.  
8th International Congress Pigments in Food, Cluj-Napoca, Romania, 28 June - 01 July 2016, pp.83
- XXIII. **Ticari Maya Kullanımının Karalahna Üzümlerinden Üretilen Kırmızı Şarapların Uçucu Bileşen ve Duyusal Karakteristiği Üzerine Etkisi**  
ŞİŞLİ B., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y., BAYHAN A.  
Trakya Üniversiteler Birliği Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Çanakkale, Turkey, 29 - 30 April 2016, pp.34
- XXIV. **Spontan ve Saf Maya Fermentasyon Tekniklerinin Cabernet Sauvignon Üzümlerinden Elde Edilen Kırmızı Şarapların Karakteristik Özellikleri Üzerine Etkileri**  
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y., BAYHAN A.  
Trakya Üniversiteler Birliği Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Çanakkale, Turkey, 29 - 30 April 2016, pp.35
- XXV. **Şarap Üretiminde Yeni Yöntemlerin Uygulanması**  
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., KIRCA TOKLUCU A.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015, pp.114
- XXVI. **Gıda Güvenliği ve Tüketici Sağlığı Açısından Şarap**  
ŞİŞLİ B., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., KIRCA TOKLUCU A.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015, pp.114-115
- XXVII. **Tüysüz beyaz şeftali bayramiç beyazı processing to different products and determination of their quality characteristics during storage**  
ÖZCAN Ö., KIRCA TOKLUCU A.  
2nd International Congress of Agriculture, Food and Gastronomy, 8 - 12 April 2015
- XXVIII. **Antimicrobial Activity of Some Plant Extracts Found in Çanakkale**  
Arslan E., ZORBA N. N., TURHAN H., KIRCA TOKLUCU A., BİLİŞLİ A.  
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.262
- XXIX. **Kinetics of non-enzymatic browning in tomato paste during storage**  
Apuhan E., KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç.  
Balkan Agriculture Congress, Edirne, Turkey, 8 - 10 September 2014, pp.559
- XXX. **Amino acid, mineral and organic acid contents of industrially manufactured peach pulps for authenticity assessment**  
Danışman G., KIRCA TOKLUCU A.  
Balkan Agriculture Congress, Edirne, Turkey, 8 - 10 September 2014, pp.558
- XXXI. **Some quality characteristics of UV-C processed white and red grape juices**  
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
Food and Health, Effost Annual Meeting, 10 - 12 November 2010
- XXXII. **Changes in microbial quality and total monomeric anthocyanins of ultraviolet (UV-C) and heat treated pomegranate juice during storage**  
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
IFT Annual MeetingFood Expo, New Orleans, Louisiana, United States Of America, 11 - 14 June 2011
- XXXIII. **Microbial quality of UV-C treated orange juice**  
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.17
- XXXIV. **Sensory acceptability, physico-chemical characteristics and shelf-life prediction of heat treated orange juice based on ascorbic acid degradation**

- PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), 26 - 29 May 2011, pp.937
- XXXV. **Meyve suyu ve nektarlarında yapılan tağışışler ve belirlenmesi**  
DANIŞMAN G., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Dünü Bugünü ve Geleceđi, Çanakkale, Turkey, 10 - 11 January 2011
- XXXVI. **Development of a functional beverage with apple juice and whey protein isolate**  
GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
Food and Health, Effost Annual Meeting, Dublin, Ireland, 10 - 12 November 2010
- XXXVII. **Geleneksel yöntemlerle üretilen domates salçalarının fiziksel, kimyasal ve duyuusal özellikleri**  
PALA Ç., Apuhan E., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
I. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010
- XXXVIII. **Basma helva**  
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15 - 17 April 2010, pp.757-759
- XXXIX. **Effects of UV-C irradiation on some quality characteristics of orange juices**  
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.  
New Challenges in Food Preservation, Effost Conference, Budapest, Hungary, 11 - 13 November 2009
- XL. **Erik macunu üretimi ve bazı kimyasal özellikleri**  
GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A., ENGİN B.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.387-391
- XLI. **Geleneksel bir içeceğimiz ahlat turşusu ve bazı kimyasal özellikleri**  
PALA Ç., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.620-624

## Supported Projects

- KIRCA TOKLUCU A., ÇÖLGEÇEN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Farklı Gıda Ürünlerinde Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi, 2020 - Continues
- Kırca Toklucu A., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., TUBITAK Project, Kınalı Yapıncak Üzümünden Mayşe Ve Salkım Fermantasyonu İle Farklı Maserasyon Teknikleri Kullanılarak Turuncu Şarap Üretimi Ve Karakterizasyonu , 2024 - 2026
- Çölgeçen Z., Kırca Toklucu A., Kurt M., Yavuz N., TUBITAK Project, Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Kurutma Fırını Tasarımı Ve Sistemin Optimizasyonu, 2023 - 2024
- Çelebi Uzkuç N. M., Kırca Toklucu A., TUBITAK Project, Bazı Yerli Maya Tür Ve Suşlarının Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Ve Sıralı İnokülasyon Yöntemi İle Beyaz Şarap Üretiminde Kullanımının Araştırılması, 2022 - 2023
- KIRCA TOKLUCU A., KAVDIR Y., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Toprak yapısı ve özelliklerinin Karasakız üzümünden elde edilen kırmızı şarapların bazı kalite karakteristikleri üzerine etkilerinin araştırılması, 2020 - 2021
- KIRCA TOKLUCU A., AY M., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Karasakız (Kuntra) üzümünden spontan fermentasyon ile kırmızı şarap üretimi sırasında mayaların izole edilerek moleküler yöntemlerle tanımlanması ve uçucu bileşenlerindeki değişimlerin belirlenmesi, 2019 - 2021
- KIRCA TOKLUCU A., Ay M., Project Supported by Higher Education Institutions, İzabella (Vitis labrusca L.) üzüm çeşidinden kırmızı üzüm suyu üretiminde ticari enzim kullanımının verim ve kalite üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2018 - 2019
- KIRCA TOKLUCU A., Ütebay D. Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Isıl İşlem ve UV-C Uygulamalarının Elma Şarabının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2018
- KIRCA TOKLUCU A., Özkan Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bozcaadada yetiştirilen Vasilaki üzümlerinden spontan ve saf maya fermentasyonu ile üretilen beyaz şarapların karakteristik özellikleri, 2015 - 2017
- AY M., KIRCA TOKLUCU A., TUBITAK Project, Spontan ve Saf Maya Fermentasyonunun Karalahna ve Cabernet Sauvignon Üzümlerinden Elde Edilen Şarabın Uçucu Bileşik, Fenolik Madde ve Antosiyaninleri Üzerine Etkisi ve Spontan Fermentasyonda Rol Alan Mayaların Tanımlanması, 2014 - 2016

KIRCA TOKLUCU A., DANIŞMAN G., Project Supported by Higher Education Institutions, AMİNO ASİT, ORGANİK ASİT VE MİNERAL MADDE DAĞILIMLARINDAN YARARLANILARAK ŞEFTALİ NEKTARINDA MEYVE ORANININ BELİRLENMESİ, 2011 - 2013

KIRCA TOKLUCU A., APUHAN E., Project Supported by Higher Education Institutions, DOMATES SALÇASININ FARKLI SICAKLIKLARDA DEPOLANMASI SIRASINDA ENZİMATİK OLMAYAN ESMERLEŞME KİNETİĞİNİN BELİRLENMESİ, 2010 - 2012

KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işımlarının Uygulanması", 2009 - 2011

KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultraviyole Işımlarının Nar Suyu Antosiyaninleri ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011

## **Metrics**

Publication: 66

Citation (WoS): 1121

Citation (Scopus): 1339

H-Index (WoS): 13

H-Index (Scopus): 13