

Prof.Dr. CENGİZ CANER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20055

E-posta: ccaner@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/ccaner>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Michigan State University, Fen Bilimleri , School of Packaging (Ambalaj), Amerika Birleşik Devletleri 1997 - 2002

Yüksek Lisans, Clemson University, Fen Bilimleri , Ambalaj Bilimi Ve Teknolojisi, Amerika Birleşik Devletleri 1995 - 1997
Lisans, Ankara Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1991

Yaptığı Tezler

Doktora, Effect of High Pressure Processing for Packaged Foods on the Mass Transfer and Mechanical Characteristics of the Flexible Packaging Materials , Michigan State University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ambalaj Bölümü, 2002

Yüksek Lisans, Chitosan Film Mechanical and Permeation Properties as Affected by Solvent, Plasticizers, and Storage Time , Clemson University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ambalaj Bilimi Ve Teknolojisi, 1997

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Yumurta Ürünleri Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2011

Yrd.Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2006

Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2003

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Lisans, 2021 - 2022

Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2021 - 2022

Alternatif Gıda İşleme Metotları, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Aktif ve Akıllı Ambalajlama , Doktora, 2021 - 2022

Food Packaging, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Ambalajlama, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Koruma ve Depolama Stabilitesi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Ambalajlama Teknikleri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda Ambalajlama Teknolojisi ve Raf Ömrü, Doktora, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

- Caner C., Elektrolize Su Ve Ultrases Uygulamalarının Modifiye Atmosfer Paketleme İle Taze Çileğin Depolama Stabilesine Etkisi, Yüksek Lisans, K.TİRYAKİ(Öğrenci), 2021
- Caner C., Ozon Uygulamasının Fındıktaki Aflatoksin Miktarına Ve Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi, Yüksek Lisans, O.ATAKAN(Öğrenci), 2018
- Caner C., Kitosan/ Farklı Tip Cloisite ile Nanokompozit Filmlerin Hazırlanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, F.RAHVALI(Öğrenci), 2016
- Caner C., Hiperspektral Görüntüleme ile Farklı Biyobozunur Kaplamalar ile Kaplanmış Taze Kayısların Kalite Kriterlerinin Değerlendirilmesi, Doktora, M.BURAK(Öğrenci), 2016
- CANER C., Aktif Ambalajlama ve Yeni muhafaza yöntemleri ile yumurtanın kalitesinin artırılması, Doktora, M.YÜCEER(Öğrenci), 2013
- CANER C., Antimikrobiyel Kitosan Kaplama İle Çileğin Raf Ömrünün Artırılması, Yüksek Lisans, M.DURAN(Öğrenci), 2013
- CANER C., Aktif Ambalajlama Ve Yeni Muhafaza Yöntemleri İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması, Doktora, M.Seçkin(Öğrenci), 2011
- CANER C., Kitosan/Montmorillonite Nanokompazitlerinin Hazırlanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, Y.KASIRGA(Öğrenci), 2010
- CANER C., Çileğin Kalitesinin Muhafazasında Mikroperfore Filmler, Yüksek Lisans, S.KARTAL(Öğrenci), 2009
- CANER C., Farklı Kaplama Materyallerinin Kiraz Kalitesi ve Tüketici İstekleri Üzerine Etkisinin Kinetik Modelleye Dayanılarak Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, M.Seçkin(Öğrenci), 2008
- CANER C., Yumurtaların Raf Ömrünü Artırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği, Yüksek Lisans, Ö.CANSIZ(Öğrenci), 2006

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhancing storage stability of fresh egg during storage**
Caner C., Coşkun B. M. , Yüceer M.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.0, sa.0, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Development of novel biodegradable film based on chitosan with borax (sodium tetraborate) and boron nitride and their biological activity**
Kaya B., Demirel Zorba N. N. , Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, ss.1-8, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using different enzymes during storage**
YÜCEER M., CANER C.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.1, ss.145-154, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Investigate the Enzyme-Texturized Egg Albumen on the Functionality, Sensorial and Textural Characteristics of Cooked Meringue Cookies during Storage**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.0, sa.0, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effects of protease-hydrolyzed egg white on the meringue batter properties and meringue textural and sensory properties during storage**
Yüceer M., Caner C.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.25, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- VII. **Evaluation of different ozonation on aflatoxin degradation and physicochemical characteristics of hazelnuts**
Atakan O., CANER C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature. Part II: microbial quality, eggshell breaking strength and FT-NIR spectral analysis**
Yüceer M., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.4, ss.1629-1636, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature - part 1: interior quality changes**
YÜCEER M., CANER C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.259-266, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Efficacy evaluation of ultrasound treatment on the postharvest storability of white nectarine by both physicochemical and image processing analyses**
TEMİZKAN R., Atan M., BÜYÜKCAN M. B. , CANER C.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.154, ss.41-51, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Ozone treatment of shell eggs to preserve functional quality and enhance shelf life during storage**
YÜCEER M., ADAY M. S. , CANER C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.8, ss.2755-2763, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Potential of antimicrobial active packaging 'containing natamycin, nisin, pomegranate and grape seed extract in chitosan coating' to extend shelf life of fresh strawberry**
Duran M., ADAY M. S. , DEMİREL ZORBA N. N. , TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B. , CANER C.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.98, ss.354-363, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Maintaining functional properties of shell eggs by ultrasound treatment**
CANER C., YÜCEER M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.14, ss.2880-2891, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Efficacy of various protein-based coating on enhancing the shelf life of fresh eggs during storage**
CANER C., YÜCEER M.
POULTRY SCIENCE, cilt.94, sa.7, ss.1665-1677, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Individual and combined effects of ultrasound, ozone and chlorine dioxide on strawberry storage life**
ADAY M. S. , CANER C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.1, ss.344-351, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Antimicrobial lysozyme-chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.1, ss.153-162, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Role of Ozone Concentrations and Exposure Times in Extending Shelf Life of Strawberry**
ADAY M. S. , BÜYÜKCAN M. B. , TEMİZKAN R., CANER C.
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, cilt.36, sa.1, ss.43-56, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **MAINTAINING THE QUALITY OF STRAWBERRIES BY COMBINED EFFECT OF AQUEOUS CHLORINE**

DIOXIDE WITH MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

ADAY M. S. , BÜYÜKCAN M. B. , CANER C.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.37, sa.5, ss.568-581, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XX. **The shelf life extension of fresh strawberries using an oxygen absorber in the biobased package**
ADAY M. S. , CANER C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.2, ss.102-109, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **An innovative technique for extending shelf life of strawberry: Ultrasound**
ADAY M. S. , TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B. , CANER C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.2, ss.93-101, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Preparation and characterization of chitosan/montmorillonite-K10 nanocomposites films for food packaging applications**
KASIRGA Y., ORAL A., CANER C.
POLYMER COMPOSITES, cilt.33, sa.11, ss.1874-1882, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Use of microperforated films and oxygen scavengers to maintain storage stability of fresh strawberries**
KARTAL S., ADAY M. S. , CANER C.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.71, ss.32-40, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Effect of oxygen and carbon dioxide absorbers on strawberry quality**
ADAY M. S. , CANER C., Rahvalı F.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.62, sa.2, ss.179-187, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Sorption Phenomena in Packaged Foods: Factors Affecting Sorption Processes in Package-Product Systems**
Caner C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.24, sa.5, ss.259-270, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **The Applications of 'Active Packaging and Chlorine Dioxide' for Extended Shelf Life of Fresh Strawberries**
ADAY M. S. , CANER C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.24, sa.3, ss.123-136, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Understanding the Effects of Various Edible Coatings on the Storability of Fresh Cherry**
ADAY M. S. , CANER C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.23, sa.8, ss.441-456, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Consumer Complaints and Accidents Related to Food Packaging**
CANER C., Pascall M. A.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.23, sa.7, ss.413-422, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Maintaining Quality of Fresh Strawberries Through Various Modified Atmosphere Packaging**
CANER C., ADAY M. S.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.22, sa.2, ss.115-122, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Extending the quality of fresh strawberries by equilibrium modified atmosphere packaging**
CANER C., ADAY M. S. , Demir M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.6, ss.1575-1583, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Chitosan coating minimises eggshell breakage and improves egg quality**
CANER C., Cansız O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.88, sa.1, ss.56-61, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Effectiveness of chitosan-based coating in improving shelf-life of eggs**
Caner C., CANSIZ O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.2, ss.227-232, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Properties of Turkish-style sucuk made with different combinations of beef and hen meat**
SARICOBAN C., KARAKAYA M., Caner C.

- JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.17, sa.1, ss.1-8, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **Whey protein isolate coating and concentration effects on egg shelf life**
Caner C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.13, ss.2143-2148, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Effect of packaging materials and storage conditions on sunflower oil quality**
KUCUK M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.12, sa.3, ss.222-231, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **The effect of edible eggshell coatings on egg quality and consumer perception**
Caner C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.11, ss.1897-1902, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **Effect of high-pressure processing on the migration of antioxidant Irganox 1076 from polypropylene film into a food simulant**
Caner C., HARTE B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.1, ss.39-46, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **The effect of high-pressure food processing on the sorption behaviour of selected packaging materials**
Caner C., HERNANDEZ R., PASCALL M., BALASUBRAMANIAM V., HARTE B.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.17, sa.3, ss.139-153, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **Development of a liquid extraction method and comparison with dynamic thermal stripping-thermal desorption (DTS-TD) method: Sorption of D-limonene by flexible packaging films**
Caner C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.17, sa.2, ss.105-111, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **High-pressure processing effects on the mechanical, barrier and mass transfer properties of food packaging flexible structures: A critical review**
Caner C., HERNANDEZ R., HARTE B.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.17, sa.1, ss.23-29, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **The use of mechanical analyses, scanning electron microscopy and ultrasonic imaging to study the effects of high-pressure processing on multilayer films**
Caner C., HERNANDEZ R., PASCALL M., REIMER J.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.83, sa.11, ss.1095-1103, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **Effect of high-pressure processing on the permeance of selected high-barrier laminated films**
Caner C., HERNANDEZ R., PASCALL M.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.13, sa.5, ss.183-195, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **Chitosan film mechanical and permeation properties as affected by acid, plasticizer, and storage**
Caner C., VERGANO P., WILES J.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.63, sa.6, ss.1049-1053, 1998 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Improvement of Structural Characteristics for Liquid Egg White by Enzyme Treatment**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY, 2022 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Mikroplastikler ve Gıda Güvenliği**
Atakan O., Yüceer M., Caner C.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.433-441, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **KİTOSAN BAZLI ETİL PİRÜVAT FİLMLEİN FİZİKOKİMYASAL, ANTİOKSİDAN, ANTİMİKROBİYAL VE**

ANTİ-QUORUM SENSİNG ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ DETERMINATION OF PHYSICO-CHEMICAL, ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL AND ANTIQUORUM SENSING PROPERTIES OF CHITOSAN FILMS INCORPORATED WITH ETHYL PYRUVATE FILMS

Kaya B., Demirel Zorba N. N. , Caner C.

The Journal of Food, cilt.46, sa.6, ss.1425-1439, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- IV. **Bir Ambalaj olarak Yumurta Viyolünün Önemi ve Sektördeki Güncel Gelişmeler**
Yüceer M., Caner C.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi Dergisi, cilt.26, sa.270, ss.62-67, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Gıda Güvenliğinde Ozon Uygulaması ve Meyve Rengine Etkisi**
Caner C.
Catering Guide, cilt.15, sa.87, ss.22-24, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, sa.1, ss.23-34, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi - An Assessment and Review of the Halal Food Certification Process Requirements of Industrial Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, ss.23-34, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Ultrasound a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry, cilt.1, sa.1, ss.1-4, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Ultrasound; a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation. Mini Review**
CANER C., YÜCEER M.
Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry, cilt.1, ss.1-4, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerine Depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi**
YÜCEER M., CANER C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerinde Depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Investigation Of The Morphological And Color Changes Of Damaged Green Plums During Storage Time Using Digital Image Processing Techniques**
Sinecen M., TEMİZKAN R., CANER C.
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.28, ss.133-139, 2015 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIII. **Investigation of the Morphological and Color Changes of Damaged Green Plums During Storage Time Using Digital Image Processing Techniques**
SİNECEN M., TEMİZKAN R., CANER C.
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.28, sa.1, ss.133-139, 2015 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Lizozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C.
Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Lizozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- XVI. **Fonksiyonel Gıda olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.10, sa.4, ss.70-76, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. **Aktif Ambalajlama ve Gıdalardaki Önemi**
ADAY M. S. , CANER C.
Gıda, cilt.15, sa.9, ss.75-80, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVIII. **Ambalajlamada yeni teknolojiler: Akıllı gıda ambalajları**
ADAY M. S. , CANER C.
Bilim ve Teknik, cilt.43, sa.1, ss.86-96, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIX. **Ambalajlama ve bariyer teknolojisi**
KARTAL S., ADAY M. S. , CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.6, sa.37, ss.66-69, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XX. **Akıllı ambalajlama teknolojileri**
ADAY M. S. , CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.6, sa.37, ss.52-55, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXI. **Meyve ve sebzelerde denge modifiye atmosfer ambalajlamaya etki eden faktörler**
KARTAL S., ADAY M. S. , CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.6, ss.29-34, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXII. **Ambalajlamada Yeni Teknolojiler: Akıllı Gıda Ambalajları**
ADAY M. S. , CANER C.
Bilim ve Teknik, cilt.43, ss.86-95, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIII. **Zeytinyağının ambalajlanması ve zeytinyağı için uygun ambalaj materyalinin seçimi**
ADAY M. S. , CANER C.
Hasad Gıda, cilt.25, sa.1, ss.26-31, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIV. **Instrumental and sensory measurements of ezine cheese texture**
ADAY M. S. , CANER C., YÜCEER Y.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.3, ss.6-10, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXV. **Meyve Ve Sebzelerde Denge Modifiye Atmosferde Ambalajlama**
KARTAL S., CANER C.
Ambalaj Bülteni, cilt.2, ss.30-32, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVI. **Gıdalarda tekstür ve enstrümantal tekstür analizi**
ADAY M. S. , CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.5, ss.26-35, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVII. **Biyobozunur polimerler**
ADAY M. S. , CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.4, sa.21, ss.80-84, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVIII. **İzlenebilirlik ve RFID sistemi**
ADAY M. S. , CANER C.
Gıda Teknolojisi, cilt.12, sa.6, ss.77-80, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIX. **Biodegradable Polymers**
ADAY M. S. , CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.4, sa.21, ss.80-84, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXX. **Polimer Moleküllerinde Görülen Kimyasal Etkileşimler**
CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.4, ss.128-130, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXI. **Geleceğin gıda ambalaj teknolojisindeki anahtar yenilikler**
CANER C., ADAY M. S.
Gıda Teknolojisi, cilt.11, sa.10, ss.50-54, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXII. **Gıdalarda Tekstür Ve Etki Eden Etmenler**
ADAY M. S. , CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.5, sa.25, ss.28-33, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- XXXIII. **Ambalaj üzerinde Bulunan Bazı Semboller ve Anlamları**
CANER C.
Ambalaj Bülteni, cilt.2, ss.44-49, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXIV. **Future of Food Packaging**
CANER C., Singh P.
Ambalaj Bülteni, cilt.3, ss.36-37, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXV. **Food Packaging and High Pressure Processing**
CANER C., PASCALL M.
Ambalaj Bülteni, cilt.4, ss.54-55, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXVI. **Geleceğin Gıda Ambalaj Teknolojisindeki Anahtar Yenilikler**
CANER C., ADAY M. S.
Gıda, cilt.11, sa.10, ss.50-54, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXVII. **Gıda ambalaj materyallerinde migrasyon ve kaynakları**
ADAY M. S., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, sa.19, ss.43-47, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXVIII. **Gıdaların Etiketlenmesi ve Çizgi Kod Sistemi (BARKOD)"**
Peker Y., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, sa.21, ss.37-41, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXXIX. **Yüksek Basınç Gıda İşlemi**
CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.3, sa.14, ss.38-41, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XL. **Et Teknolojisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Kullanımı**
KARAKAYA M., CANER C., SARICOBAN C.
Gıda, cilt.29, sa.6, ss.465-470, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLI. **Mekanik Ayrılmış Kanatlı Etlerinde HACCP Modelinin Uygulanması**
KARAKAYA M., SARICOBAN C., CANER C.
Gıda, cilt.38, sa.3, ss.187-191, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLII. **Meyve ve Sebzelerin Ürün Kalitesini ve Raf Ömrünü Artırmak İçin Yenebilir Filmler ve Kaplamalar**
CANER C.
Standart, cilt.43, sa.506, ss.40-44, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLIII. **Yenebilir Film ve Kaplamalar: Gıdalara Uygulanabilirliği**
CANER C., KUCUK M.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, sa.8, ss.30-35, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLIV. **Besin Piramidleri**
Kayhan K., GÜNEŞER O., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.3, sa.15, ss.19-24, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLV. **Gıda Ambalajlarının Fonksiyonları**
CANER C.
Standart, cilt.43, sa.511, ss.57-62, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLVI. **Sokak Sütünün İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve İnsanların Süt Seçimi**
Peker Y., Kestane G., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, sa.9, ss.17-21, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLVII. **Gıda ve Ambalaj Materyalleri Arasındaki İlişkiler**
CANER C.
Standart, cilt.42, sa.502, ss.47-52, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XLVIII. **Kişişin Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi**
Bayrak A., CANER C.
Karınca, cilt.61, sa.701, ss.56-62, 1995 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **GIDA AMBALAJLAMA: Ambalajlama Bilimi ve Teknolojisi**
Caner C.
Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2021
- II. **Lipitler**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof.Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas, İzmir, ss.97-139, 2019
- III. **Su**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof.Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas Yayınları, İzmir, ss.1-43, 2019
- IV. **Proteinler**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof.Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas Medya Ltd Sti., İzmir, ss.147-203, 2019
- V. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**
PALA Ç., YÜCEER M., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.241-271, 2019
- VI. **9. Mineraller**
SARIÇOBAN C., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof. Dr. Cengiz CANER, Editör, SİDAS Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.313-335, 2019
- VII. **Proteinler**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz CANER, Editör, SİDAS, İzmir, ss.147-203, 2019
- VIII. **Enzimler**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.209-240, 2019
- IX. **Karbonhidratlar**
CANER C., YÜCEER M.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.47-95, 2019
- X. **8. Vitaminler,**
SARIÇOBAN C., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof. Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.273-312, 2019
- XI. **Fundamentals of the Sorption (Scalping) Phenomena in Packaged Foods**
CANER C.
Reference Module in Food Science, Robertson G., Editör, Elsevier Inc., London, ss.1-12, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Innovative Eggs and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.110-112
- II. **Rheological Behaviors of Modified Liquid Egg Albumen with Lipase Enzyme**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.75-78
- III. **Physicochemical and Functional Properties of Protease, Lipase and Phospholipase A2 Enzyme-Modified Liquid Egg's White**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 Haziran - 26 Temmuz

2019, ss.88-89

- IV. **Effects of Lipase Enzyme on the Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Conference - TARGID, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2019
- V. **Effects of Lipase Enzyme on Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 Nisan - 22 Temmuz 2019, ss.1043-1044
- VI. **Rheological Characterization of Protease Treated Liquid Egg White**
YÜCEER M., CANER C.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.131-138
- VII. **The Edible Coatings for Maintaining Eggs Quality and Minimize Eggshell Breakage- A-Review.**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.672-680
- VIII. **Ultrasound Treatment of Fresh Eggs- Effects on Bacterial Quality**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.206-212
- IX. **Liquid Egg White Enzyme Modification Using Protease- Effects on Physio-Chemical Characteristics**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.650-658
- X. **Yapay Kontamine Fındıklarda Aflatoksinlerin Ozonla Degradasyonu**
ATAKAN O., CANER C.
II. Tarım Sempozyumu, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017
- XI. **Halal and Healthy Food for A Good Life.**
YÜCEER M., CANER C.
", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, ANKARA, TÜRKİYE, 3 - 05 Kasım 2017
- XII. **Halal and Healthy Food for A Good Life**
YÜCEER M., CANER C.
4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017
- XIII. **Halal Certification Process in Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017, ss.338-339
- XIV. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Saint Helena, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XV. **Color Changes of Coated, Ozone and Ultrasound Treated Eggs during Long Term Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.8
- XVI. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XVII. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound**

- Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XVIII. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XIX. **Sıvı Yumurta Kalitesine Termal İşleme Tekniklerine Alternatif Olarak Yeni Tekniklerin Kullanımı ve Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.179
- XX. **Fosfolipaz Enziminin Sıvı Yumurta Akı Fonksiyonel Kalitesine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C., ALDEMİR H., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.178
- XXI. **Çanakkale İli Özelinde Helal Gıda Kavramlarına Karşı Duyarlılık ve Anket Çalışması**
BACAK Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.132-133
- XXII. **Consumer Perception and Behaviours towards Halal Food Consumption in Canakkale**
BACAK Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015
- XXIII. **Enzim Modifiye Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015
- XXIV. **Atımlı Işık (Pulsed Light) Uygulamasının Gıdalarda Kullanımı**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.244-245
- XXV. **Gıda İşlemede Isısal Olmayan Yeni Teknikler**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.242-243
- XXVI. **Evaluation of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, ss.130
- XXVII. **Evaluating of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.130
- XXVIII. **FT-NIR Application as An Alternative Tool for Evaluation of Ozone-Treated Eggs Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.37-0
- XXIX. **Investigating FT-NIR Spectral and Color Properties of Lysozyme-Chitosan Coated Egg Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products,, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.131
- XXX. **Potential Application of Novel Emerging Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and

- Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11
- XXXI. **Potential Application of Novel Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods,, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XXXII. **The Use of Natural Antimicrobials in Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XXXIII. **Effect Of Lysozyme-Chitosan Antimicrobial Coatings On Microbial Quality Of Fresh Eggs**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.135-136
- XXXIV. **Effect Of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings On Microbial Quality Of Fresh Strawberries**
BÜYÜKCAN M. B. , CANER C., ADAY M. S. , DEMİREL ZORBA N. N. , Duran M.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XXXV. **Biopolymer-Based Nanocomposites In Food Packaging**
BÜYÜKCAN M. B. , CANER C., TEMİZKAN R., YÜCEER M.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress,, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XXXVI. **Biopolymer-Based Nanocomposites In Food Packaging**
TEMİZKAN R., YÜCEER M., BÜYÜKCAN M. B. , CANER C.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress,, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XXXVII. **Effect of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings on Microbial Quality Of Fresh Strawberries**
Duran M., TEMİZKAN R., ADAY M. S. , DEMİREL ZORBA N. N. , CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.128
- XXXVIII. **Kitosan Lisozim Kaplamanın Taze Yumurtanın Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XXXIX. **Gıdaların Tazeliğinin Korunmasında Klordioksit Kullanımı ve Etkinliği**
ADAY M. S. , CANER C., AYYILDIZ Ö.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, cilt.1, ss.173
- XL. **Combined Effect of Oxygen Absorber and Equilibrium Modified Atmosphere on Quality Extension of Strawberry**
ADAY M. S. , CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.63-68
- XLI. **Application of CO2 absorber and equilibrium modified atmosphere for enhancing quality of strawberries**
ADAY M. S. , RAHVALI F., CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.181-187
- XLII. **Microwave Susceptors Innovative Active Packaging**
KARTAL S., YÜCEER M., CANER C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.1
- XLIII. **Use of Equilibrium Modified Atmosphere Packaging with Microperforated Films to Maintain Postharvest Fresh Strawberries Quality**
KARTAL S., ADAY M. S. , CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.25-36
- XLIV. **The Role of Packaging and Labeling on Consumers Perceptions**
ADAY M. S. , CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.227-231
- XLV. **Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri Traditional Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
The 1'xxst International Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010

- XLVI. Consumer Complaints and Accidents Related to Foods and Drinks Packaging**
CANER C., GÜNEŞER O., ADAY M. S.
V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.2, ss.1117-1118
- XLVII. Effect of Equilibrium Modified Atmosphere Packaging on Strawberry Shelf Life**
TUNCA T., DEMİR M., CANER C., ADAY M. S. , ÖZCAN E.
V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.2, ss.879-882
- XLVIII. Application of the Essential Oil Added Edible Coatings on the Roasted Hazeknut**
ÇALIKOĞLU E., KIRALAN M., BAYRAK A., CANER C., ADAY M. S.
V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.1, ss.259-261
- XLIX. Improving The Anthocyanin Ascorbic Acid and Color Content with various Edible Coating**
ADAY M. S. , CANER C., KIZILKAYA K.
V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.2, ss.1113-1114
- L. Shelf Life Extension of the Cherry Using Various Edible Coatings**
ADAY M. S. , CANER C., KIZILKAYA K.
V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.1, ss.343-350
- LI. Kirazın Raf Ömrü Arttırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği**
ADAY M. S. , KIZILKAYA K., CANER C.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, cilt.1, ss.137-139
- LII. Meyve Ve Sebzelelerin Raf Ömrünü Arttırmada Ozonlamanın Etkinliği**
ADAY M. S. , CANSIZ Ö., CANER C.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.879-880
- LIII. Kitosan Kaplama Materyalinin Yumurtanın Kabuk Mukavemetini Geliştirmede Etkinliği**
CANSIZ Ö., ADAY M. S. , CANER C.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.875

Desteklenen Projeler

- Yüceer M., Caner C., Uysal Pala Ç., Erasmus Projesi, Strategies to Improve the Qualification of Hotel Restaurant Catering Staff on Food Safety and Hygiene Practices, 2022 - 2024
- CANER C., YÜCEER M., TÜBİTAK Projesi, Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2019
- CANER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ozon Uygulamasının Taze Eriğin Kalite Kriterlerinin Muhafazasındaki Etkinliği, 2014 - 2019
- YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2018
- CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Nektarin Kalitesinin Isıl Olmayan Muhafaza Yöntemleriyle Korunması ve Görüntü İşleme Teknikleriyle Değerlendirilmesi, 2016 - 2017
- CANER C., BÜYÜKCAN M. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze kayısıların kalite özelliklerinin termal olmayan tekniklerle muhafazası ve sayısal görüntüleme ile değerlendirilmesi, 2015 - 2016
- CANER C., TEMİZKAN R., ÖZSOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Mikotoksin Analiz Laboratuvarı Altyapı Projesi, 2015 - 2015
- CANER C., DURAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Antimikrobiyal Katkılı Kitosan Kaplama İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması, 2012 - 2013
- YÜCEER M., CANER C., Sanayi Tezleri Projesi, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması, 2010 - 2013
- CANER C., ADAY M. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, AKTİF AMBALAJLAMA VE YENİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ İLE ÇİLEĞİN RAF ÖMRÜNÜN ARTIRILMASI, 2010 - 2011
- CANER C., KASIRGA Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kitosan/Montmorillonite Nanokompzitlelerinin Hazırlanması ve Karakterizasyonu, 2009 - 2011
- CANER C., ADAY M. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye Atmosfer Uygulamalarının Çileğin Raf Ömrüne

Etkisi, 2008 - 2010

CANER C., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Fındıkların Uçucu Yağ içeren Yenilebilir Protein Filmlerle Kaplanması Depolama Sırasındaki Oksidatif Stabilite ve Duyusal Kalite Üzerine Etkisi, 2006 - 2009

CANER C., TÜBİTAK Projesi, Uçucu Yağ İlaveli Yenilebilir. Kaplamaların. Kavrulmuş Fındığın. Raf Ömrüne Etkisi, 2006 - 2008

CANER C., TÜBİTAK Projesi, Farklı Kaplama Materyallerinin Kiraz Kalitesi ve Tüketici İstekleri Üzerine Etkisinin Kinetik Modelleye Dayanılarak Değerlendirilmesi, 2006 - 2008

CANER C., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ayçiçeği yağının oksidasyon stabilitesi üzerine çeşitli tohum ekstraktlarının etkisi, 2006 - 2007

İŞLETEN HOŞOĞLU M., CANER C., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Ezine Peynirinin Duyusal ve Kimyasal Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2005 - 2007

CANER C., TÜBİTAK Projesi, Yumurtaların Raf Ömrünü Artırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği, 2005 - 2006

CANER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Altı Tozu kaplama materyalinin yumurtanın raf ömrüne etkisi, 2004 - 2006

CANER C., Desteklenmiş Diğer Projeler, Packaging materials for high-pressure processing foods, 1997 - 2001

Patent

Yüceer M., CANER C., Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Tescil No: 000 , İlk Tescil, 2021

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Food Sektör-Gıda, Bilim Kurulu Üyeliği, 2013 - Devam Ediyor

Akademik Gıda, Bilim Kurulu Üyeliği, 2010 - Devam Ediyor

Journal Of Food Processing And Preservation, Bilim Kurulu Üyeliği, 2010 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Gıda Güvenliği Derneği (TFSA), Bilim Kurulu Üyesi, 2010 - Devam Ediyor , Türkiye

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Caner C., VII. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2013

Caner C., VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Eylül 2010

Caner C., V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Kasım 2007

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1446

h-indeksi (WOS):21

Burslar

Ödüller

Yüceer M., Caner C., ISIF'21 GÜMÜŞ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 6.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 21 – 26 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniği ile İşlenmesi Yöntemi' başlıklı patent ISIF'21 GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 6Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2021

Yüceer M., Caner C., Yumurta Kabuğu Zarından Yeni Ürün – Yumurta Kabuğu Zarı Tozu başlıklı Projesi ile öğretim görevlisi kategorisinde Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışmasında Dr.Muhammed Yüceer, Prof.Dr.Cengiz Caner, Sefanur yavuz ve Lara Özmete Birincilik Elde Etti, Başakşehir Belediyesi - Başakşehir Living Hub. , Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., "Innovation Week IWA 2020" Gümüş Madalya Ödülü: 8 Eylül-19 Aralık 2020 tarihleri arasında gerçekleşen Innovation Week IWA 2020 (Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA) destekleri ile düzenlenen OFEED 2020 Afrika İnovasyon Haftası Uluslararası Fuarı) – International Federation of Inventors' Association tarafından düzenlenen Innovation Week IWA 2020 etkinliğinde "Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi" isimli buluş gümüş madalyaya layık görülmüştür, The International Federation Of Inventors (Ifia) - Innovation Week Iwa 2020 - Ofeed 2020, Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 5.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 05 Ağustos – 10 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Enzimler İle Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı İle Beze Üretim Yöntemi' – 'Production Method of Meringue Using Enzyme Fermented/Modified Liquid Egg White' başlıklı patent 27 Eylül 2020 tarihinde GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 5Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2020

Caner C., Graduate Student Thomas Graduate Fellowship Research Award, Michigan State Üniversitesi, Eylül 2000

Caner C., ABD`de master sırasındaki üstün başarı ödülü, Milli Eğitim Bakanlığı, Temmuz 1996