

Res. Asst. NESRİN MERVE ÇELEBİ UZKUÇ

Personal Information

Office Phone: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Extension: 20107

Email: celebiuzkuc@comu.edu.tr

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

Education Information

Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mekanik Ve Makine Elemanları, Gıda Mühendisliği, Turkey 2017 - Continues

Postgraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mekanik Ve Makine Elemanları, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 2014 - 2016

Undergraduate, Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2009 - 2014

Dissertations

Postgraduate, SPONTAN VE SAF MAYA FERMENTASYONLARININ CABERNET SAUVIGNON ÜZÜMLERİNDEN ELDE EDİLEN KIRMIZI ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Food Biotechnology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Continues

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- II. **Stabilisation of lavender essential oil extracted by microwave-assisted hydrodistillation: Characteristics of starch and soy protein-based microemulsions**
Çelebi Uzkuç N. M. , Uzkuç H., Berber M. M. , Tarhan Kuzu K., Özmen Toğay S., İşleten Hoşoğlu M., Kirca Toklucu A., Kurt S. B. , Şahiner N., Yüceer Y.
Industrial Crops And Products, vol.172, pp.114034, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- III. **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 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **EFFECT OF COLD MACERATION ON ANTHOCYANIN AND VOLATILE COMPOUNDS OF KARALAHNA AND CABERNET SAUVIGNON GRAPE MUSTS**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , ŞİŞLİ B., YÜCEER Y., ASLI B., KIRCA TOKLUCU A.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, no.4, pp.663-676, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **"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
- II. **"Bozcaada'ya özgü Vasilaki üzümlerinden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duysal karakteristiği üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi"**
Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N. M. , Yüceer Y., Kırca Toklucu A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020
- III. **Indigenous Non-Saccharomyces Yeast Diversity During Spontaneous Fermentation of 'Karalahna' 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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **Antimicrobial properties of microwave-assisted extracts of raw bay leaf essential oils and micro/nanoemulsions thereof: Application to fresh orange juice**
Berber M. M. , ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , Uzkuç H., Özmen Toğay S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., TARHAN K., YÜCEER Y., ŞAHİNER N.
International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.503-505
- VII. **Bitkisel kaynaklı (yabani enginar, Cynara cardunculus L.) rennet kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı özelliklerinin belirlenmesi**
Uzkuç H., ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , YÜCEER Y.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.139-140
- VIII. **Microwave-assisted hydrodistillation of essential oils from dried lavender leaves and their stabilization by micro/nanoemulsions**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., ÇELEBİ UZKUÇ N. M. , YÜCEER Y., Şengel S., ŞAHİNER N.
Bioflavour 2018, Frankfurt, Germany, 18 - 21 September 2018, pp.121-122
- IX. **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
- X. **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

- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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

Supported Projects

YÜCEER Y., TUBITAK Project, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - Continues

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

YÜCEER Y., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., UZKUÇ H., UZKUÇ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyusal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, 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

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

Citations

Total Citations (WOS):5

h-index (WOS):1

Scholarships

2211-C Öncelikli Alanlar Doktora Bursu, TUBITAK, 2018 - Continues

100/2000 Doktora Bursu, YOK, 2018 - Continues