

Res. Asst. PhD NESRİN MERVE ÇELEBİ UZKUÇ

Personal Information

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

Email: celebiuzkuc@comu.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-8822-7864

Yoksis Researcher ID: 300536

Education Information

Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Gıda Mühendisliği, Turkey 2017 - 2024

Postgraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 2014 - 2016

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

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

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 PhD, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2024

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Comparative analysis of essential oil oleogels containing beeswax and sunflower wax with petrolatum gels**
Cokay H., Uzkuç N. M., Yuçer Y. K., ÖĞÜTCÜ M.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.126, no.5, 2024 (SCI-Expanded)
- Evolution of yeast biodiversity and volatile compounds during spontaneous fermentation of-**

Karacakiz-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)

III. 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)

IV. 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)

V. 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)

Articles Published in Other Journals

I. SENSORY PROPERTIES AND VOLATILE PROFILE OF GOAT CHEESE PRODUCED USING CYNARA CARDUNCULUS PROTEASE

Uzkuç H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y.

GIDA, vol.48, no.4, pp.683-697, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. EFFECT OF FERMENTATION TECHNIQUE AND BOTTLE STORAGE ON THE PHENOLIC COMPONENTS OF KARALAHNA WINES

Şişli B., Çelebi Uzkuç N. M., BAYHAN ESEN A., Kirca Toklucu A.

GIDA, vol.48, no.1, pp.130-143, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. 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 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. ANTİMİKROBİYAL AJAN OLARAK Metschnikowia pulcherrima

Kaya B., Çelebi Uzkuç N. M., Kirca Toklucu A., Yüceer Y.

BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ V. LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ 2021, 04 November 2021 - 05 May 2022, pp.38

II. "Bozcaada'ya özgü Vasilaki üzümünden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duyuşal karakteristiğı üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi"

Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Kirca Toklucu A.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020

III. "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., Kirca Toklucu A.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020

IV. 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., Kirca Toklucu A.

The 35th International Specialised Symposium on Yeast, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.128

- V. **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
- 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. **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
- VIII. **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
- IX. **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
- 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. **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
- 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. **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
- XIV. **Effect of Spontaneous and Inoculated Fermentations on Anthocyanins and Phenolics of Cabernet Sauvignon Wines**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., Şişli B., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.
8th International Congress Pigments in Food, Cluj-Napoca, Romania, 28 June - 01 July 2016, pp.83
- XV. **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
- 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. **Ticari Maya Kullanımının Karalahna Üzümlerinden Üretilen Kırmızı Şarapların Uçucu Bileşen ve**

Duyusal Karakteristiđi 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

XVIII. Şarap Üretiminde Yeni Yöntemlerin Uygulanması

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

5. Gıda Güvenliđi Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015, pp.114

XIX. Gıda Güvenliđi ve Tüketici Sağlığı Açısından Şarap

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

5. Gıda Güvenliđi Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015, pp.114-115

Supported Projects

Çelebi Uzkuç N. M., TUBITAK Project, Kınalı Yapıncak Üzümünden Mayşe Ve Salkım Fermantasyonu İle Farklı Maserasyon Teknikleri Kullanılarak Turuncu Şarap Üretimi Ve Karakterizasyonu , 2024 - 2026

Uzkuç H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçi sütünden üretilen kefir, yoğurt ve peynirin in vitro antioksidan aktivitelerinin karşılaştırılması, 2024 - 2025

Çelebi Uzkuç N. M., TUBITAK Project, İncirden su kefirini üretiminde prebiyotik olarak inülin ve polidekstroz kullanımının araştırılması , 2023 - 2024

Çelebi Uzkuç N. M., TUBITAK Project, Beyaz şarapların depolanması süresince meydana gelen enzimatik olmayanesmerleşme kinetiğinin belirlenmesi, 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

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

Yüceer Y., TUBITAK Project, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - 2019

AY M., KIRCA TOKLUCU A., TUBITAK Project, Spontan ve Saf Maya Fermantasyonunun Karalahna ve Cabernet Sauvignon Üzümlerinden Elde Edilen Şarabın Uçucu Bileşik, Fenolik Madde ve Antosiyaninleri Üzerine Etkisi ve Spontan Fermantasyonda Rol Alan Mayaların Tanımlanması, 2014 - 2016

Metrics

Publication: 28

Citation (WoS): 41

Citation (Scopus): 36

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 2

Scholarships

2211-C Öncelikli Alanlar Doktora Bursu, TUBITAK, 2018 - 2024

