

Arş. Gör. Dr. NESRİN MERVE ÇELEBİ UZKUÇ

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: celebiuzkuc@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-8822-7864

Yoksis Araştırmacı ID: 300536

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2017 - 2024

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, SPONTAN VE SAF MAYA FERMENTASYONLARININ CABERNET SAUVIGNON ÜZÜMLERİNDEN ELDE EDİLEN KIRMIZI ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2024

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.126, sa.5, 2024 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.38, sa.2, ss.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, cilt.248, ss.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, cilt.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, cilt.246, sa.1, ss.81-92, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. CYNARA CARDUNCULUS PROTEAZI KULLANILARAK ÜRETİLEN KEÇİ PEYNİRİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ VE UÇUCU BİLEŞEN PROFİLİ

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

GIDA, cilt.48, sa.4, ss.683-697, 2023 (Hakemli Dergi)

II. KARALAHNA ŞARAPLARININ FENOLİK BİLEŞENLERİ ÜZERİNE FERMANTASYON TEKNİĞİ VE ŞİŞEDE DEPOLAMANIN ETKİSİ

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

GIDA, cilt.48, sa.1, ss.130-143, 2023 (Hakemli Dergi)

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, cilt.43, sa.4, ss.663-676, 2018 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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 Kasım 2021 - 05 Mayıs 2022, ss.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 Ekim 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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.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, Almanya, 18 - 21 Eylül 2018, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, sa.48, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, sa.48, ss.576
- XIV. **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, Romanya, 28 Haziran - 01 Temmuz 2016, ss.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, Romanya, 28 Haziran - 01 Temmuz 2016, ss.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, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, ss.34

XVIII. Şarap Üretiminde Yeni Yöntemlerin Uygulanması

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

5. Gıda Güvenliđi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.114

XIX. Gıda Güvenliđi ve Tüketici Sağlığı Açısından Şarap

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

5. Gıda Güvenliđi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.114-115

Desteklenen Projeler

Çelebi Uzkuç N. M., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi sütünden üretilen kefir, yoğurt ve peynirin in vitro antioksidan aktivitelerinin karşılaştırılması, 2024 - 2025

Çelebi Uzkuç N. M., TÜBİTAK Projesi, İncirden su kefiri üretiminde prebiyotik olarak inülin ve polidekstroz kullanımının araştırılması , 2023 - 2024

Çelebi Uzkuç N. M., TÜBİTAK Projesi, Beyaz şarapların depolanması süresince meydana gelen enzimatik olmayanesmerleşme kinetiğinin belirlenmesi, 2023 - 2024

Çelebi Uzkuç N. M., Kırca Toklucu A., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - 2019

AY M., KIRCA TOKLUCU A., TÜBİTAK Projesi, 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

Metrikler

Yayın: 28

Atıf (WoS): 41

Atıf (Scopus): 36

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 2

Burslar

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

