

# ÇIĞDEM UYSAL PALA

## ASSOC. PROF.

Email : cigdemuysal@comu.edu.tr

Office Phone : [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Extension: 20027

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-1784-9134

Yoksis Researcher ID: 144621



### Learning Knowledge

Doctorate 2007 - 2011	Canakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği ABD, Turkey
Postgraduate 2000 - 2003	Canakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği ABD, Turkey
Undergraduate 1995 - 1999	Trakya University, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey

### Dissertations

Doctorate, Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlarnın Uygulanması , Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2011

Postgraduate, Çanakkale İli'nde Üretilen Sanayi Domatesi ve Salçada Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine Araştırmalar, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2003

### Academic Titles / Tasks

Associate Professor 2018 - Continues	Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Assistant Professor 2012 - 2018	Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Research Assistant PhD 2011 - 2012	Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Research Assistant 2000 - 2011	Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

### Supported Projects

1. UYSAL PALA Ç., Aydın U., Project Supported by Higher Education Institutions, Antioksidan Biyoaktifler ile

Zenginleştirilmiş Toz İçecek Üretimi, 2022 - Continues

2. Yüceer M., Caner C., Uysal Pala Ç., Erasmus Project, Strategies to Improve the Qualification of Hotel Restaurant Catering Staff on Food Safety and Hygiene Practices, 2022 - 2024
3. UYSAL PALA Ç., Kesen A., DOĞAN M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar Konsantresi Temelli Düşük Kalorili Yumuşak Şeker Formülasyonlarının Geliştirilmesi, 2022 - 2023
4. UYSAL PALA Ç., Günay E., Nazlım B. A., AYVAZ H., TEMİZKAN R., Doğan M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızılötesi Spektroskopisi ile Tatlı Kırmızı Biber Salçasının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021
5. UYSAL PALA Ç., Özçelik E., Project Supported by Higher Education Institutions, Karayemiş Ağacı Yaprak ve Meyve Ekstrelerinin Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi ve Meyvenin Şerbete İşlenmesi, 2018 - 2019
6. UYSAL PALA Ç., Can A., Project Supported by Higher Education Institutions, Meyveli Probiyotik İçecek Formülasyonlarının Geliştirilmesi, 2018 - 2019
7. UYSAL PALA Ç., ÖZKILINÇ H., ÖZSOY N., Project Supported by Higher Education Institutions, Sofralık Siyah Zeytin İşleme Sürecinde Mikotoksik Fungal Türlerin Moleküler Karakterizasyonu ve Toksin Oluşturma Potansiyelleri, 2015 - 2019
8. UYSAL PALA Ç., Can A., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin Yaprığı Ektraktının Niozom tekniği ile Mikroenkapsülasyonu ve Antimikrobiyal Aktivitesi, 2016 - 2017
9. ŞİMŞEK T., ERBAŞ M., UYSAL PALA Ç., DOĞU T., ŞAHİN H., ALTINŞIK H. B., BÜYÜK B., Project Supported by Higher Education Institutions, OLEUROPEİNDEN ZENGİN DİYETİN, ROKURONYUMLA GENEL ANESTEZİ VERİLEN TAVŞANLARDA KARACİĞER MAST HÜCRE SAYISI ÜZERİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2017
10. UYSAL PALA Ç., Marangoz F. İ., Project Supported by Higher Education Institutions, SİRKE ÜRETİM PROSESİNİN KARADUT MEYVESİNİN BİYOAKTİF BİLEŞENLERİ VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016
11. ADAY S., UYSAL PALA Ç., TUBITAK Project, Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi ile Meyan Kökü (Glycyrrhiza glabra L.) Şerbetinin Raf Ömrünün Arttırılması, 2014 - 2016
12. ŞAKALAR E., ATAŞOĞLU C., UYSAL PALA Ç., ÖZÇIRAK ERGÜN Ş., AKAR E., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıdalardaki insan DNA'sı düzeyini belirleyen izlenebilir moleküler hijyen kontrol yöntemlerinin geliştirilmesi, 2014 - 2016
13. AYMAN ÖZ N., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Other Official Institutions, Çevre Sorunları Araştırma ve Eğitim Laboratuvarının Temel Alt Yapısının Kurulması, 2014 - 2015
14. KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlamalarının Uygulanması", 2009 - 2011
15. KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultraviyole Işınlamalarının Nar Suyu Antosiyaninleri ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011
16. ATAŞOĞLU C., YÜCEER Y., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Türk Saanen Keçilerinde Süt Konjuge Linoleik Asit Miktarının Yıl Boyu Değişiminin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2006 - 2009

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

1. **Combined effect of electrolyzed water (EW) and sonication with equilibrium modified atmosphere packaging for prolonging storage stability of fresh strawberry**  
CANER C., Tiryaki K., Pala Ç., YÜCEER M.  
Food Science and Technology International, 2024 (SCI-Expanded)
2. **A comprehensive study on the quality characteristics of sweet red pepper paste and the evaluation of near-infrared spectroscopy as a rapid alternative tool**  
Ayvaz H., Temizkan R., Menevseoglu A., Dogan M. A., Nazlim B. A., Gunay E., Uysal Pala Ç.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.249, no.3, pp.607-618, 2023 (SCI-Expanded)
3. **Anthocyanins: Metabolic Digestion, Bioavailability, Therapeutic Effects, Current Pharmaceutical/Industrial Use, and Innovation Potential**  
Ayvaz H., Cabaroglu T., Akyildiz A., Uysal Pala Ç., Temizkan R., Ağçam E., Ayvaz Z., Durazzo A., Lucarini M., Direito R.,

et al.

ANTIOXIDANTS, vol.12, no.1, pp.1-39, 2023 (SCI-Expanded)

4. **The potential of near and mid-infrared spectroscopy for rapid quantification of oleuropein, total phenolics, total flavonoids and antioxidant activity in olive tree (*Olea europaea*) leaves**  
Can A., AYVAZ H., UYSAL PALA Ç., Condelli N., Galgano F., Tolve R.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.12, no.4, pp.2747-2757, 2018 (SCI-Expanded)
5. **Prevention of rocuronium induced mast cell activation with prophylactic oleuropein rich diet in anesthetized rabbits**  
ŞİMŞEK T., ERBAŞ M., Buyuk B., UYSAL PALA Ç., Sahin H., Altinisik B.  
ACTA CIRURGICA BRASILEIRA, vol.33, no.11, pp.954-963, 2018 (SCI-Expanded)
6. **Storage quality and microbiological safety of high pressure pasteurized liquorice root sherbet**  
ADAY S., UYSAL PALA Ç., Cam B. A., BULUT S.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.90, pp.613-619, 2018 (SCI-Expanded)
7. **Development of a traceable molecular hygiene control method (TMHCM) for human DNA content in foods**  
Sakalar E., Ergun S. O., UYSAL PALA Ç., Akar E., Atasoglu C.  
FOOD CHEMISTRY, vol.225, pp.167-174, 2017 (SCI-Expanded)
8. **Prevention of intraocular pressure elevation with oleuropein rich diet in rabbits, during the general anaesthesia**  
ŞİMŞEK T., Altinisik U., ERŞAN İ., Sahin H., Altinisik B., ERBAŞ M., UYSAL PALA Ç.  
SPRINGERPLUS, vol.5, 2016 (SCI-Expanded)
9. **Investigation of the effects of oleuropein rich diet on rat enteric bacterial flora**  
KİRAZ A., ŞİMŞEK T., Tekin S. Z., ELMAS S., TEKİN M., ŞAHİN H. Ö., Altinisik H. B., PALA Ç.  
BRATISLAVA MEDICAL JOURNAL-BRATISLAVSKE LEKARSKE LISTY, vol.117, no.12, pp.734-737, 2016 (SCI-Expanded)
10. **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)
11. **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)
12. **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)
13. **Changes in milk fatty acid composition of goats during lactation in a semi-intensive production system**  
Atasoglu C., Uysal-Pala C., Karagul-Yuceer Y.  
ARCHIV FUR TIERZUCHT-ARCHIVES OF ANIMAL BREEDING, vol.52, no.6, pp.627-636, 2009 (SCI-Expanded)
14. **Sensory characteristics of Ezine cheese**  
Karagul-Yuceer Y., Isleten M., Uysal-Pala Ç.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol.22, no.1, pp.49-65, 2007 (SCI-Expanded)
15. **Sensory properties of drinkable yogurt made from milk of different goat breeds**  
Uysal-Pala C., Karagul-Yuceer Y., Pala A., Savas T.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol.21, no.5, pp.520-533, 2006 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

1. **Increased Free Radical Scavenging Activity and Consumer Preference in Garden Cress (*Lepidium sativum* L.) Subjected to Water Stress**

ERKEN O., PALA Ç., KIZILKAYA B.

ÇOMÜ ZIRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.11, no.2, pp.276-285, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

2. **Antosiyaninlerin Nutrasötik Özellikleri**

Uysal Pala Ç., Kesen A.

Catering Guide, vol.18, no.99, pp.44-47, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

3. **SURVIVAL OF DIFFERENT PROBIOTIC STARTERS IN BLENDS OF APPLE JUICE AND VEGETABLE EXTRACTS CONTAINING PREBIOTICS**

Can A., Özçelik E., Uysal Pala Ç.

Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, vol.22, no.4, pp.491-508, 2021 (ESCI)

4. **Combined effects of acidification and high-pressure processing on microbial inactivation, bioactive compounds and antioxidant activity of liquorice root sherbet**

ADAY S., PALA Ç., Ayana Çam B., BULUT S.

International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, vol.5, no.3, pp.374-384, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

5. **In vitro Evaluation of the Antibacterial Potential of Niosome-Encapsulated Olive Leaf Extract**

Can A., KİRAZ A., UYSAL PALA Ç.

International Journal of Scientific and Technological Research, vol.5, pp.1-8, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

6. **Geleneksel Meyan Kökü Şerbeti Hazırlama Sürecinde Farklı Sıcaklık Uygulamalarının Şerbetin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisi (The Effects of Different Temperature Applications on Microbiological Quality and Bioactive Compounds of Licorice Root Sherbet During Traditional Production)**

PALA Ç., Ekşi C. N., Özçelik E., Ayana Çam B.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.5, no.2, pp.276-286, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

7. **Molecular Characterization of Natural Fungal Flora in Black Olives: From Field to Table**

ÖZSOY N., ÖZKILINÇ H., UYSAL PALA Ç.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), no.5, pp.944-949, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

8. **Ultraviyole ışın (UV) teknolojisinin meyve sularına uygulanması**

PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.

Akademik Gıda, vol.8, no.1, pp.17-22, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

9. **Ezine peynirinin mineral madde içeriği**

İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.

GIDA, vol.32, no.4, pp.173-179, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

10. **Fate Of Endosulfan and Deltamethrin Residues During Tomato Paste Production**

PALA Ç., BİLİŞLİ A.

Journal Of Central European Agriculture, vol.7, no.2, pp.343-348, 2006 (ESCI)

11. **Katı faz mikroekstraksiyon (SPME) tekniğinin aroma maddelerinin analizinde kullanımı**

PALA Ç., YÜCEER Y.

Dünya Gıda, vol.3, pp.74-78, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

12. **Farklı keçi irki sütlerinden üretilen probiyotik ayranın karakteristik özellikleri**

PALA Ç., YÜCEER Y., PALA A.

Akademik Gıda, vol.3, no.18, pp.43-46, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

13. **Dondurulmuş ton balıklarının bazı mikrobiyolojik özellikleri**

ARICI M., GÜMÜŞ T., PALA Ç.

Hasad Gıda, vol.20, no.238, pp.30-32, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

1. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**

UYSAL PALA Ç., YÜCEER M., CANER C.

in: Gıda Kimyasının Temelleri, Caner, C., Editor, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, pp.241-271, 2019

## Metrics

Publication: 84

Citation (WoS): 360

Citation (Scopus): 418

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6

## Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology