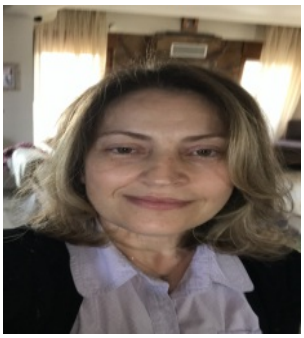
ÇİĞDEM UYSAL PALA
DOÇ.DR.



E-posta : cigdemuysal@comu.edu.tr
İş Telefonu : +90 286 218 0018 Dahili: 20027
Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0003-1784-9134
Yoksis Araştırmacı ID: 144621

Ögrenim Bilgisi

Doktora 2007 - 2011	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği ABD, Türkiye
Yüksek Lisans 2000 - 2003	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği ABD, Türkiye
Lisans 1995 - 1999	Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendilsiği Bölümü, Türkiye

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlarının Uygulanması , Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2011
Yüksek Lisans, Çanakkale İli'nde Üretilen Sanayi Domatesi ve Salçada Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine Araştırmalar, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, 2003

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr. 2018 - Devam Ediyor	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Dr.Öğr.Üyesi 2012 - 2018	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Araştırma Görevlisi Dr. 2011 - 2012	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Araştırma Görevlisi 2000 - 2011	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Desteklenen Projeler

1. UYSAL PALA Ç., Aydın U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antioksidan Biyoaktifler ile Zenginleştirilmiş Toz

İçecek Üretimi, 2022 - Devam Ediyor

2. Yüceer M., Caner C., Uysal Pala Ç., Erasmus Projesi, Otel Restoran İkram Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları Konusunda Niteliklerini Artırma Stratejileri, 2022 - 2024
3. UYSAL PALA Ç., Kesen A., DOĞAN M. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi Spektroskopisi ile Tatlı Kırmızı Biber Salçasının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021
5. UYSAL PALA Ç., Özçelik E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karayemiş Ağacı Yaprak ve Meyve Ekstrelerinin Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi ve Meyvenin Şerbete İşlenmesi, 2018 - 2019
6. UYSAL PALA Ç., Can A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyveli Probiyotik İçecek Formülasyonlarının Geliştirilmesi, 2018 - 2019
7. UYSAL PALA Ç., ÖZKILINÇ H., ÖZSOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık Siyah Zeytin İşleme Sürecinde Mikotoksik Fungal Türlerin Moleküler Karakterizasyonu ve Toksin Oluşturma Potansiyelleri, 2015 - 2019
8. UYSAL PALA Ç., Can A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin Yaprağı 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, OLEUROPEİNDEN ZENGİN DİYETİN, ROKURONYUMLA GENEL ANESTEZİ VERİLEN TAVŞANLARDA KARACİĞER MAST HÜCRE SAYISI ÜZERİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2017
10. UYSAL PALA Ç., Marangoz F. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SİRKE ÜRETİM PROSESİNİN KARADUT MEYVESİNİN BİYOAKTİF BİLEŞENLERİ VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2015 - 2016
11. ADAY S., UYSAL PALA Ç., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalardaki insan DNA'sı düzeyini belirleyen izlenebilir moleküler hijyen kontrol yöntemlerinin geliştirilmesi, 2014 - 2016
13. AYMAN ÖZ N., UYSAL PALA Ç., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Çevre Sorunları Araştırma ve Eğitim Laboratuvarının Temel Alt Yapısının Kurulması, 2014 - 2015
14. KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlarının Uygulanması", 2009 - 2011
15. KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultraviyole Işınlarının Nar Suyu Antosiyaninleri ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011
16. ATAŞOĞLU C., YÜCEER Y., UYSAL PALA Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Saanen Keçilerinde Süt Konjuge Linoleik Asit Miktarının Yıl Boyu Değişiminin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2006 - 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.249, sa.3, ss.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, cilt.12, sa.1, ss.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, cilt.12, sa.4, ss.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, cilt.33, sa.11, ss.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, cilt.90, ss.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, cilt.225, ss.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, cilt.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, cilt.117, sa.12, ss.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, cilt.50, sa.2, ss.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, cilt.6, sa.3, ss.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, cilt.24, sa.6, ss.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, cilt.52, sa.6, ss.627-636, 2009 (SCI-Expanded)
14. **Sensory characteristics of Ezine cheese**
    Karagul-Yuceer Y., Isleten M., Uysal-Pala Ç.
    JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.22, sa.1, ss.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, cilt.21, sa.5, ss.520-533, 2006 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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 FAKÜLTESI DERGISI, cilt.11, sa.2, ss.276-285, 2023 (Hakemli Dergi)

2. **Antosiyaninlerin Nutrasötik Özellikleri**
   Uysal Pala Ç., Kesen A.
   Catering Guide, cilt.18, sa.99, ss.44-47, 2022 (Hakemli Dergi)
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, cilt.22, sa.4, ss.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, cilt.5, sa.3, ss.374-384, 2021 (Hakemli Dergi)
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, cilt.5, ss.1-8, 2019 (Hakemli Dergi)
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, cilt.5, sa.2, ss.276-286, 2017 (Hakemli Dergi)
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), sa.5, ss.944-949, 2017 (Hakemli Dergi)
8. **Ultraviyole ışın (UV) teknolojisinin meyve sularına uygulanması**
   PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.
   Akademik Gıda, cilt.8, sa.1, ss.17-22, 2010 (Hakemli Dergi)
9. **Ezine peynirinin mineral madde içeriği**
   İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.
   GIDA, cilt.32, sa.4, ss.173-179, 2007 (Hakemli Dergi)
10. **Fate Of Endosulfan and Deltamethrin Residues During Tomato Paste Production**
    PALA Ç., BİLİŞLİ A.
    Journal Of Central European Agriculture, cilt.7, sa.2, ss.343-348, 2006 (ESCI)
11. **Katı faz mikroekstraksiyon (SPME) tekniğinin aroma maddelerinin analizinde kullanımı**
    PALA Ç., YÜCEER Y.
    Dünya Gıda, cilt.3, ss.74-78, 2006 (Hakemli Dergi)
12. **Farklı keçi ırkı sütlerinden üretilen probiyotik ayranın karakteristik özellikleri**
    PALA Ç., YÜCEER Y., PALA A.
    Akademik Gıda, cilt.3, sa.18, ss.43-46, 2005 (Hakemli Dergi)
13. **Dondurulmuş ton balıklarının bazı mikrobiyolojik özellikleri**
    ARICI M., GÜMÜŞ T., PALA Ç.
    Hasad Gıda, cilt.20, sa.238, ss.30-32, 2005 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**
   UYSAL PALA Ç., YÜCEER M., CANER C.
   Gıda Kimyasının Temelleri, Caner, C., Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.241-271, 2019

Metrikler

Yayın: 84
Atıf (WoS): 320
Atıf (Scopus): 396
H-İndeks (WoS): 6
H-İndeks (Scopus): 6

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji