

## Prof.Dr. YONCA YÜCEER

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20051

Fax Telefonu: [+90 286 218 0541](tel:+902862180541)

E-posta: [yoncayuceer@comu.edu.tr](mailto:yoncayuceer@comu.edu.tr)

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

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Mississippi State University, College Of Agriculture, Food Science And Technol, Amerika Birleşik Devletleri 1997 - 2002

Yüksek Lisans, Mississippi State University, College Of Agriculture, Food Science And Technol, Amerika Birleşik Devletleri 1995 - 1997

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Türkiye 1986 - 1990

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, Aroma-Active and Off-Flavor Compounds of Nonfat Dried Milk. , Mississippi State University, College Of Agriculture, Food Sci Technol, 2002

Yüksek Lisans, Effect of Carbonation on the Shelf Life of Yogurt , Mississippi State University, College Of Agriculture, Food Sci Technol, 1997

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2015

Yrd.Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2008

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2003

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 1991 - 1994

### Verdiği Dersler

Gıdaların Duyusal Değ, Lisans, 2012 - 2013

## Yönetilen Tezler

YÜCEER Y., Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, Yüksek Lisans, M.Yalman(Öğrenci), 2011

YÜCEER Y., Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.Aday(Öğrenci), 2010

YÜCEER Y., Ultraviyole Işınları ve Ultrasound Uygulamalarının Sütün Aroma-Aktif Bileşenleri ve Mikroorganizma Yükü Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, B.Engin(Öğrenci), 2009

YÜCEER Y., Süt Kaynaklı Toz Bileşenlerin Yağsız Yoğurdun Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, M.İşleten(Öğrenci), 2006

## Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma, İYTE, Aralık, 2012

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma, İYTE, Ocak, 2012

Tez Savunma (Doktora), Doktora, Ege Üniv., Temmuz, 2011

Tez Savunma (Doktora), Doktora, ÇOMÜ, Nisan, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma, ÇOMÜ, Haziran, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma, ÇOMÜ, Ocak, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), tez savunma, ÇOMÜ, Temmuz, 2009

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma, Gaziosmanpaşa Üniv, Eylül, 2005

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A comparative study of amino acid, mineral and vitamin profiles of milk from Turkish Saanen, Hair and Maltese goat breeds throughout lactation**  
Gunay E., Güneşer O., Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Optimization of pretreatment and enzymatic hydrolysis conditions of tomato pomace for production of alcohols and esters by Kluyveromyces marxianus**  
Kilmanoglu H., İŞLETEN HOŞOĞLU M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.138, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Molecular characterization of yeasts isolated from traditional Turkish cheeses**  
ÖZMEN TOĞAY S., Capece A., Siesto G., AKSU H., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., AKSU F., Romano P., Karagul Yuceer Y.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.40, sa.4, ss.871-876, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Near- and mid-infrared determination of some quality parameters of cheese manufactured from the mixture of different milk species**  
AYVAZ H., Mortas M., Dogan M. A. , Atan M., YILDIZ TİRYAKİ G., Karagul Yuceer Y.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Aroma characterization of heterotrophic microalgae Cryptocodium cohnii using solid -phase microextraction and gas chromatography ?mass spectrometry/olfactometry during different growth phases**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., Karagul-Yuceer Y., GÜNEŞER O.  
ALGAL RESEARCH-BIOMASS BIOFUELS AND BIOPRODUCTS, cilt.49, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Effects of spontaneous fermentation on Karalahna and Cabernet Sauvignon young red wines: volatile compounds, sensory profiles and identification of autochthonous yeasts**  
ÇELEBİ 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 İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Off-Odor Removal from Fish Oil by Adsorbent Treatment with Selected Metal-Organic Frameworks**  
Guner M., YILMAZ E., YÜCEER Y.  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.34, sa.3, ss.163-174, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Chemical Composition and Antioxidant Capacities of Mosses Gathered From Mount Ida (Canakkale, Turkey)**  
YAYINTAŞ Ö., ÖZYURT D., ÖZTÜRK B., YÜCEER Y., YILMAZ S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.28, sa.4, ss.2413-2420, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Chemical Composition And Antioxidant Capacities Of Mosses Gathered From Mount Ida (Canakkale, Turkey)**  
YAYINTAŞ Ö., Özyurt D., Demirata Öztürk B., YÜCEER Y., YILMAZ S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.28, ss.2413-2420, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIOXIDANT CAPACITIES OF MOSSES GATHERED FROM MOUNT IDA (CANAKKALE, TURKEY)**  
YAYINTAŞ Ö., Ozyurt D., Demirata B., YÜCEER Y., Yilmaz S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.28, sa.4, ss.2413-2420, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **ENGINEERING OF MILK-BASED BEVERAGES: CURRENT STATUS, DEVELOPMENTS, AND CONSUMER TRENDS**  
GÜNEŞER O., Hosoglu M. I., AKDENİZ GÜNEŞER B., YÜCEER Y.  
MILK-BASED BEVERAGES, VOL 9: THE SCIENCE OF BEVERAGES, cilt.9, ss.1-37, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Evaluation of physicochemical, microbiological, sensory properties and aroma profiles of goat cheeses provided from Canakkale**  
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.70, sa.4, ss.514-525, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **The Effects of Infrared Roasting on HCN Content, Chemical Composition and Storage Stability of Flaxseed and Flaxseed Oil**  
TUNCEL N. B., Uygur A., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.94, sa.6, ss.877-884, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Production of flavor compounds from olive mill waste by Rhizopus oryzae and Candida tropicalis**  
GÜNEŞER O., Demirkol A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., Hosoglu M. I., ELİBOL M.  
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, cilt.48, sa.2, ss.275-285, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Biosynthesis of eight-carbon volatiles from tomato and pepper pomaces by fungi: Trichoderma atroviride and Aspergillus sojae**  
GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF BIOSCIENCE AND BIOENGINEERING, cilt.123, sa.4, ss.451-459, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Evaluation of Some Physical, Chemical and Sensory Properties of Kasar Cheese and Its Processed and Analogue Types**  
Yalman M., GÜNEŞER O., Karagul Yuceer Y.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGISİ, cilt.23, sa.1, ss.63-75, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Milk hydrogels as nutrient media and survival rate enhancer under cryogenic conditions for different microorganisms**  
Alpaslan D., Sahiner M., YÜCEER Y., AKÇALI A., Aktaş N., ŞAHİNER N.  
POLYMER BULLETIN, cilt.73, sa.12, ss.3351-3370, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Investigation of antimicrobial activity and entA and entB genes in Enterococcus faecium and Enterococcus faecalis strains isolated from naturally fermented Turkish white cheeses**  
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.25, sa.6, ss.1633-1637, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Volatile metabolites produced from agro-industrial wastes by Na-alginate entrapped Kluyveromyces marxianus**

- GÜNEŞER O., Karagul-Yuceer Y., Wilkowska A., Kregiel D.  
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, cilt.47, sa.4, ss.965-972, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Volatile Compounds, Chemical and Sensory Properties of Butters Sold in Canakkale**  
Demirkol A., GÜNEŞER O., Karagul Yuceer Y.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.22, sa.1, ss.99-108, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Physical Properties, Volatiles Compositions and Sensory Descriptions of the Aromatized Hazelnut Oil-Wax Organogels**  
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, sa.9, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Bioflavour production from tomato and pepper pomaces by *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii***  
Guneser O., DEMIRKOL A., Yuceer Y., Togay S. O. , HOSOĞLU M. I. , ELİBOL M.  
BIOPROCESS AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.38, sa.6, ss.1143-1155, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Process engineering for bioflavour production with metabolically active yeasts - a mini-review**  
Carlquist M., GIBSON B., Yuceer Y., Paraskevopoulou A., Sandell M., ANGELOV A. I. , GOTCHEVA V., ANGELOV A. D. , ETSCHMANN M., DE BILLERBECK G. M. , et al.  
YEAST, cilt.32, sa.1, ss.123-143, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Influence of carbon and nitrogen source on production of volatile fragrance and flavour metabolites by the yeast *Kluyveromyces marxianus***  
Gethins L., Guneser O., DEMIRKOL A., REA M. C. , STANTON C., ROSS R. P. , YÜCEER Y., Morrissey J. P.  
YEAST, cilt.32, sa.1, ss.67-76, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Growth and by-product profiles of *Kluyveromyces marxianus* cells immobilized in foamed alginate**  
WILKOWSKA A., KREGIEL D., Guneser O., Yuceer Y.  
YEAST, cilt.32, sa.1, ss.217-225, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Volatile compounds and proteolysis in traditional Beaten (Bieno sirenje) ewe's milk cheese**  
SULEJMANI E., RAFAJLOVSKA V., Guneser O., Karagul-Yuceer Y., HAYALOĞLU A. A.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.67, sa.4, ss.584-593, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MIHALIC CHEESE**  
ADAY S., Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.10, ss.2207-2227, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Effect of Feed Restriction on Some Chemical and Sensory Properties of Chicken Meat**  
DINCER E., ULUTAS PARLAK S., Engin B., Karagul Yuceer Y., MENDEŞ M.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.20, sa.1, ss.48-56, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Formation kinetics of hydroxymethylfurfural and brown coloured compounds in goat milk during heating**  
Guneser O., TOKLUCU A. K. , Karagul-Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, sa.1, ss.14-19, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Effect of ultraviolet light on water- and fat-soluble vitamins in cow and goat milk**  
Guneser O., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.95, sa.11, ss.6230-6241, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Effects of ultraviolet light and ultrasound on microbial quality and aroma-active components of milk**  
Engin B., Karagul Yuceer Y.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.92, sa.6, ss.1245-1252, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Characterisation of aroma-active compounds, chemical and sensory properties of acid-coagulated cheese: Circassian cheese**  
Guneser O., Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, sa.4, ss.517-525, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXXIII. **Physicochemical, textural, volatile, and sensory profiles of traditional Sepet cheese**  
Ercan D., Korel F., YÜCEER Y., KINIK Ö.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.94, sa.9, ss.4300-4312, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **INFLUENCE OF SUPERCRITICAL CARBON DIOXIDE AND METHANOLIC EXTRACTS OF ROSEMARY ON OXIDATION AND SENSORY PROPERTIES OF WHEAT GERM OIL**  
Yesil-Celiktas O., Isleten M., Karagul-Yuceer Y., Bedir E., Vardar-Sukan F.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.32, sa.6, ss.709-724, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Characterization of aroma-active compounds, sensory properties, and proteolysis in Ezine cheese**  
YÜCEER Y., TUNCEL B., GUNESER O., ENGIN B., ISLETEN M., YASAR K., MENDEŞ M.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.92, sa.9, ss.4146-4157, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **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 FÜR TIERZUCHT-ARCHIVES OF ANIMAL BREEDING, cilt.52, sa.6, ss.627-636, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **Effects of functional dairy based proteins on nonfat yogurt quality**  
ISLETEN M., Karagul-Yuceer Y.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.31, sa.3, ss.265-280, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **Sensory characteristics of Ezine cheese**  
Karagul-Yuceer Y., Isleten M., Uysal-Pala C.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.22, sa.1, ss.49-65, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **Effects of dried dairy ingredients on physical and sensory properties of nonfat yogurt**  
ISLETEN M., Karagul-Yuceer Y.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.89, sa.8, ss.2865-2872, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **Characterization of nutty flavor in Cheddar cheese**  
AVSAR Y., Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., SINGH T., YOON Y., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.87, sa.7, ss.1999-2010, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **Evaluation of the character impact odorants in skim milk powder by sensory studies on model mixtures**  
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.19, sa.1, ss.1-13, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **Characteristic aroma components of rennet casein**  
Karagul-Yuceer Y., VLAHOVICH K., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.51, sa.23, ss.6797-6801, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIV. **Soy protein fortification of a low-fat dairy-based ice cream**  
FRIEDECK K., Karagul-Yuceer Y., DRAKE M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.9, ss.2651-2657, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLV. **Identification and quantification of character aroma components in fresh Chevre-style goat cheese**  
WHETSTINE M., Karagul-Yuceer Y., AVSAR Y., DRAKE M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.8, ss.2441-2447, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVI. **Determination of the sensory attributes of dried milk powders and dairy ingredients**  
DRAKE M., Karagul-Yuceer Y., CADWALLADER K., CIVILLE G., TONG P.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.18, sa.3, ss.199-216, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVII. **Aroma-active components of liquid cheddar whey**  
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.4, ss.1215-1219, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVIII. **Volatile flavor components of stored nonfat dry milk**

- Karagul-Yuceer Y., CADWALLADER K., DRAKE M.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.50, sa.2, ss.305-312, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIX. **Aroma-active components of nonfat dry milk**  
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.49, sa.6, ss.2948-2953, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- L. **Formulations and processing of yogurt affect the microbial quality of carbonated yogurt**  
Karagul-Yuceer Y., WILSON J., WHITE C.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.84, sa.3, ss.543-550, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LI. **Carbonated yogurt - Sensory properties and consumer acceptance**  
Karagul-Yuceer Y., COGGINS P., WILSON J., WHITE C.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.82, sa.7, ss.1394-1398, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LII. **Characterization of desirable and undesirable lactobacilli from cheese in fermented milk**  
DRAKE M., Karagul-Yuceer Y., CHEN X., CADWALLADER K.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.32, sa.7, ss.433-439, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **ANTI-QUORUM SENSING AND ANTITUMOR ACTIVITY OF PRUNELLA VULGARIS, SAMBUCUS NIGRA, CALENDULA OFFICINALIS: potential use in food industry**  
Tosun M. N. , DEMİREL ZORBA N. N. , YÜCEER Y.  
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.10, sa.5, 2021 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **İnek ve Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Karakteristik Özellikleri.**  
Nalbant D., YÜCEER Y.  
GIDA, cilt.45, sa.2, ss.315-328, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Dane veya Liyofilize Kefir Kültürü Kullanılarak Peyniraltı Suyu İçeceği Üretimi ve Karakterizasyonu**  
Şen İ., YÜCEER Y.  
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.3, ss.362-370, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **Ezine Eski Kaşar Peynirinin Karakteristik Bazı Özellikleri**  
Doğan M. A. , YÜCEER Y.  
Gıda, cilt.44, sa.5, ss.849-860, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Dane ve liyofilize kefir kültürü kullanılarak üretilen peyniraltı suyu içeceğinin aroma bileşenleri ve duyu özellikleri**  
Şen İ., YÜCEER Y.  
Akademik Gıda, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Aromatic and Sensorial Properties of Çökelek Cheese Produced by Different Methods**  
GÜN İ., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., SEYDİM Z. B. , Torun F., Çakıcı S.  
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.23, ss.131-138, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Soğuk Maserasyonun Karalahna ve Cabernet Sauvignon Şıralarının Antosiyanin ve Uçucu Bileşenleri Üzerine Etkisi**  
ÇELEBİ N. M. , ŞİŞLİ B., YÜCEER Y., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.  
Gıda, The Journal of Food, cilt.43, sa.4, ss.663-676, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **EFFECT OF COLD MACERATION ON ANTHOCYANIN AND VOLATILE COMPOUNDS OF KARALAHNA AND CABERNET SAUVIGNON GRAPE MUSTS**  
Çelebi Uzkuç M., Şişli B., YÜCEER Y., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, ss.663-676, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **EFFECTS OF THE DURATION OF HEAT TREATMENT AND RIPENING ON THE FORMATION OF**

## **BIOGENIC AMINES IN EZINE CHEESE**

Diler M., Akbağ E., Işık V., Avşar G. E., Erkayacan H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, ss.687-701, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- X. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININKEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ**  
Uzkuç H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
Gıda, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Peyniraltı Suyu Tozu İlave Edilmiş Meyveli İçecek Üretimi ve Bazı Kalite Karakteristikleri**  
Argan E., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.3, sa.8, ss.651-658, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **Ezine Peyniri II Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi**  
TUNCEL N. B., GÜNEŞER O., ENGİN B., YAŞAR K., ZORBA N. N., YÜCEER Y.  
Gıda, cilt.35, sa.1, ss.21-26, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **EZİNE PEYNİRİ I AROMA KARAKTERİZASYONU**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.  
GIDA DERGİSİ, cilt.34, sa.6, ss.373-380, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Ezine peynirinin mineral madde içeriği**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.  
Gıda, cilt.32, sa.4, ss.173-179, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVI. **Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Olan Yaklaşımını ve Satın Almalarını Etkileyen Faktörler İngilizce**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.  
GIDA DERGİSİ, cilt.32, sa.1, ss.25-32, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. **Katı faz mikroekstraksiyon (SPME) tekniğinin aroma maddelerinin analizinde kullanımı**  
PALA Ç., YÜCEER Y.  
Dünya Gıda, cilt.3, ss.74-78, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVIII. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. - **Engineering of Milk-Based Beverages: Current Status, Developments, and Consumer Trends**  
GÜNEŞER O., İŞLETEN HOŞOĞLU M., AYDENİZ GÜNEŞER B., YÜCEER Y.  
Milk-Based Beverages, Alexandru Grumezescu, Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Illinois, ss.1-37, 2019

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Sütçülük Yan Ürünlerinin Fermente İçecek Olarak Değerlendirilmesi**  
ÖGE Ç., YÜCEER Y.
2. Çanakale Tarımı Sempozyumu, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017
- II. **Application of Near and Mid-Infrared Spectroscopy to Determine Some Quality Parameters of Ezine Cheese**  
AYVAZ H., Doğan M. A., Atan M., YILDIZ TIRYAKI G., YÜCEER Y.  
16th International Conference, Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, Cluj, Romanya, 28 - 30 Eylül 2017
- III. **Changes in Volatile Compounds Produced by Microalgae Schizochytrium limacinum with Different**

### **Growth Phases and Carbon Sources.**

İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017

- IV. **Süt ve süt ürünlerinde kullanılan aroma izolasyon teknikler**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
1. Ulusal sütçülük kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- V. **Effects of Salt on Certain Quality Criteria of White Cheese**  
Öztürk B., YÜCEER Y.  
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- VI. **Use of culture alternatives for set style kefir production**  
Arı E., YÜCEER Y.  
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- VII. **Plant-sourced proteases used in cheese making. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies**  
Uzkuç H., YÜCEER Y.  
ICAFOF, 15 - 17 Mayıs 2017
- VIII. **Biosynthesis of Higher Alcohols and Acetate Esters from Orange Peel Waste by Kluyveromyces marxianus**  
DEMİRKOL A., İŞLETEN HOŞOĞLU M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., ELİBOL M.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1102
- IX. **Production of Volatile Organic Compounds by Five Species of Microalgae the Use of Solid Phase Microextraction SPME Coupled to GC MS as a Method of Analysis**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
International Conference: 10th Aegean Analytical Chemistry Days, 29 Eylül - 02 Ekim 2016
- X. **Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**  
Uzkuç H., Marangoz İ., YÜCEER Y., KIRCA TOKLUCU A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XI. **Kinetics of Anthocyanin Degradation and Polymeric Color Formation in Black Mulberry Morus nigra Juice During Heating**  
MARANGOZ İ., Uzkuç H., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
International Conference:10th Aegean Analytical Chemistry Days, 29 Eylül - 02 Ekim 2016, ss.217
- XII. **Identification Of Flavor Compounds of White Cheese Powder With GC MS and Descriptive Sensory**  
Hunutlu B., YÜCEER Y., KOCA N.  
XII International Conference on Food Physics, 6 - 08 Temmuz 2016
- XIII. **Bioflavour production from Agro-wastes: Tomato and red pepper pomaces**  
GÜNEŞER O., demirkol a., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.  
4th European yeast flavour workshop conference, Biotechnology for natural flavour production, 22 Temmuz 2103 - 23 Temmuz 2013
- XIV. **Development of a functional beverage with apple juice and whey protein isolate**  
GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
Food and Health, Effost Annual Meeting, Dublin, İrlanda, 10 - 12 Kasım 2010
- XV. **Geleneksel yöntemlerle üretilen domates salçalarının fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri**  
PALA Ç., Apuhan E., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.  
I. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- XVI. **Sensory characteristics of Ezine Cheese**  
YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç.  
1st Int. Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005
- XVII. **Fruit flavored-probiotic dairy beverages**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.



1st Int. Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005

XVIII. **Geleneksel Çanakkale keşkek'xxi**

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

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.262-267

XIX. **Persistent pesticide residues in milk and dairy products**

PALA Ç., YÜCEER Y.

Recent Developments in Dairy Sci. and Tech., International Dairy Symposium, Isparta, Türkiye, 1 - 02 Ocak 2004, ss.330-333

## **Desteklenen Projeler**

YÜCEER Y., Aydınlık P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Aromatik Bitkilerden Mikrodalga Destekli Hidrodistilasyon Yöntemiyle Elde Edilen Esansiyel Yağların Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Uygulamaları, 2020 - Devam Ediyor

YÜCEER Y., TÜBİTAK Projesi, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - Devam Ediyor

İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., TÜBİTAK Projesi, Farklı Ön İşlem ve Enzimatik Hidroliz Uygulamalarıyla Domates ve Biber Küspelerinden Elde Edilen Bazı Uçucu Ester ve Alkol Türevi Bileşiklerin Üretim Miktarlarının Arttırılması, 2017 - Devam Ediyor

YÜCEER Y., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., Uzkuç H., UZKUÇ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyuşal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, 2020 - 2021

AKBAĞ H. I. , SAVAŞ T., YÜCEER Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktasyondaki Keçilerde Çemen Tohumu *Trigonella foenum graecum* Kullanımının Süt Kalitesi ve Bazı Serum Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2019

İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Heterotrofik koşullarda yetiştirilen farklı mikroalg türlerinin uçucu bileşenlerinin ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, 2016 - 2017

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

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):963

h-indeksi (WOS):19