

Prof. Dr. AYŞEGÜL KIRCA TOKLUCU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 2258

E-posta: aysegulkirca@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9293-9063

Yoksis Araştırmacı ID: 49450

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2004

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2000 - 2001

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1999

Yabancı Diller

Almanca, A1 Başlangıç

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Siyah Havuç Antosiyaninlerinin Bazı Meyve Ürünlerinde Isıl Stabilitesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2004

Yüksek Lisans, Kan portakalı antosiyaninlerinin termal degradasyonu, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2001

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Alkollü İçecekler Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Yaşam Bilimleri, Biyoteknoloji, Temel Bilimler, 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, 2010 - 2015

Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2004 - 2010

Akademik İdari Deneyim

Yönetilen Tezler

- KIRCA TOKLUCU A., BAZI SEBZELERDEN FERMENTE SEBZE SUYU ÜRETİMİ VE FERMENTASYONUN SEBZE SULARININ ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, Yüksek Lisans, M.Türker(Öğrenci), 2019
- KIRCA TOKLUCU A., ISIL İŞLEM VE UV-C UYGULAMALARININ ELMA ŞARABININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Yüksek Lisans, D.Zeynep(Öğrenci), 2018
- KIRCA TOKLUCU A., BOZCAADA'DA YETİŞTİRİLEN "VASILAKI" ÜZÜMLERİNDEN SPONTAN VE SAF MAYA FERMANTASYONUyla ÜRETİLEN BEYAZ ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ, Yüksek Lisans, Ö.Özkan(Öğrenci), 2017
- KIRCA TOKLUCU A., TİCARİ MAYA KULLANIMININ KARALAHNA ÜZÜMLERİNDEN ÜRETİLEN KIRMIZI ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Yüksek Lisans, B.Şişli(Öğrenci), 2016
- KIRCA TOKLUCU A., SPONTAN VE SAF MAYA FERMENTASYONLARININ CABERNET SAUVIGNON ÜZÜMLERİNDEN ELDE EDİLEN KIRMIZI ŞARAPLARIN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ, Yüksek Lisans, N.Merve(Öğrenci), 2016
- KIRCA TOKLUCU A., TÜYSÜZ BEYAZ ŞEFTALİNİN FARKLI ÜRÜNLERE İŞLENMESİ VE BU ÜRÜNLERİN DEPOLANMASI SÜRESİNCE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, Ö.Özcan(Öğrenci), 2016
- KIRCA TOKLUCU A., Amino asit, organik asit ve mineral madde dağılımlarından yararlanılarak şeftali nektarında meyve oranının belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.Danışman(Öğrenci), 2012
- KIRCA TOKLUCU A., Domates Salçasının Farklı Sıcaklıklarda Depolanması Sırasında Enzimatik Olmayan Esmerleşme Kinetiğinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Apuhan(Öğrenci), 2012
- KIRCA TOKLUCU A., Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlarnın Uygulanması, Doktora, Ç.Uysal(Öğrenci), 2011
- KIRCA TOKLUCU A., Çanakkale Florasındaki Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yüksek Lisans, E.Arslan(Öğrenci), 2008

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimization of organogels prepared with turpentine oil and wax mixtures via response surface methodology and determination of vaporization kinetic parameters**
ÖĞÜTCÜ M., Dincer Albayrak E., Toklucu A. K.
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of peeling, filling medium, and storage on the antioxidant activity and phenolic compounds of canned figs (Ficus carica L.)**
Şengül-Binat H., Kırca-Toklucu A.
International Food Research Journal, cilt.30, sa.6, ss.1421-1436, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **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., Kırca-Toklucu A.
Ciencia e Tecnica Vitivinicola, cilt.38, sa.2, ss.152-166, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Phenolics and color components of young Cabernet Sauvignon wines: effect of spontaneous fermentation and bottle storage**
Çelebi Uzkuç N. M., Bayhan A., Kırca Toklucu A.
European Food Research And Technology, cilt.248, ss.393-401, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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)

- VI. **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)
- VII. **Kinetic Analysis of Anthocyanin Degradation and Polymeric Colour Formation in Grape Juice during Heating**
DANISMAN G., ARSLAN E., Toklucu A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.33, sa.2, ss.103-108, 2015 (SCI-Expanded)
- VIII. **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)
- IX. **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)
- X. **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-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **Antioxidant capacity and total phenolic content of selected plants from Turkey**
Kirca A., ARSLAN E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.11, ss.2038-2046, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Storage stability of strawberry jam color enhanced with black carrot juice concentrate**
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.31, sa.5, ss.531-545, 2007 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of temperature, solid content and pH on the stability of black carrot anthocyanins**
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.101, sa.1, ss.212-218, 2007 (SCI-Expanded)
- XV. **Stability of black carrot anthocyanins in various fruit juices and nectars**
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.97, sa.4, ss.598-605, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Chlorophyll and colour changes in grapevine leaves preserved by passive modification**
Kirca A., YEMIS O., OZKAN M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.223, sa.3, ss.387-393, 2006 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effects of hydrogen peroxide on the stability of ascorbic acid during storage in various fruit juices**
OZKAN M., Kirca A., CEMEROGLU B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.88, sa.4, ss.591-597, 2004 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Thermal stability of black carrot anthocyanins in blond orange juice**
Kirca A., OZKAN M., CEMEROGLU B.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.26, sa.5, ss.361-366, 2003 (SCI-Expanded)
- XIX. **Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate**
Kirca A., CEMEROGLU B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.81, sa.4, ss.583-587, 2003 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of moisture content on CIE color values in dried apricots**
OZKAN M., Kirca A., CEMEROGLU B.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.216, sa.3, ss.217-219, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **KARALAHNA ŞARAPLARININ FENOLİK BİLEŞENLERİ ÜZERİNE FERMANTASYON TEKNİĞİ VE ŞİŞEDE DEPOLAMANIN ETKİSİ**
Şişli B., Çelebi Uzkuç N. M., BAYHAN ESEN A., Kırca Toklucu A.
GIDA, cilt.48, sa.1, ss.130-143, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **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 (Hakemli Dergi)
- III. **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 (Hakemli Dergi)
- IV. **UV Işın Teknolojisinin Meyve Sularına Uygulanması**
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.
Akademik Gıda, cilt.8, ss.17-22, 2010 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği**
ÖZKAN M., KIRCA TOKLUCU A., CEMEROGLU B.
Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The Effect Of Peeling, Filling Medium And Storage Time On HMF And Sugar Profiles Of Canned Sarilop And Bursa Siyahi Figs**
Şengül Binat H., KIRCA TOKLUCU A.
V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE, Edirne, Türkiye, 17 - 20 Eylül 2023
- II. **ANTİMİKROBİYAL AJAN OLARAK Metschnikowia pulcherrima**
Kaya B., Çelebi Uzkuç N. M., Kırca Toklucu A., Yüceer Y.
BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ V. LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ 2021, 04 Kasım 2021 - 05 Mayıs 2022, ss.38
- III. **“Bozcaada’ya özgü Vasilaki üzümlerinden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duyuşal karakteristiği üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi”**
Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
- IV. **“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., Kırca Toklucu A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- V. **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., Kırca Toklucu A.
The 35th International Specialised Symposium on Yeast, Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.128
- VI. **Indigenous Non-Saccharomyces Yeast Diversity During Spontaneous Fermentation of ‘Karahna’ and ‘Cabernet Sauvignon’ Grapes**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.

35th International Specialised Symposium on Yeasts, Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.129

VII. 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

VIII. 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

IX. ÜZÜM SUYU ÜRETİMİNDE ENZİM KULLANIMININ VERİM VE KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ

Ay M., Kırca Toklucu A.

Trakya Üniversiteler Birliği Üçüncü Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 03 Mayıs 2018, ss.59

X. Application of Ultraviolet Light (UV-C) Irradiation As an Alternative Technology In Winemaking Industry

Ütebay D. Z., KIRCA TOKLUCU A.

2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017

XI. Cork stoppers and alternative wine closures

Çelebi N. M., KIRCA TOKLUCU A.

International Congress on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017

XII. 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

XIII. ISIL İŞLEM VE UV-C UYGULAMALARININ ELMA ŞARABININ UÇUCU BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ETKİSİ

Ütebay D. Z., KIRCA TOKLUCU A.

Trakya Üniversiteler Birliği İkinci Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Edirne, Türkiye, 15 - 16 Mayıs 2017, ss.14

XIV. 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

XV. Volatile compounds and sensorial profiles of young Karalahna and Cabernet Sauvignon wines produced by spontaneous and pure yeast fermentation techniques

Çelebi N. M., Şişli B., YÜCEER Y., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.

International Congress on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017

XVI. 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

XVII. 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

XVIII. Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi

Uzkuç H., Marangoz İ., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.103

XIX. Kinetics of Anthocyanin Degradation and Polymeric Color Formation in Black Mulberry Morus nigra Juice During Heating

Marangoz İ., Uzkuç H., Kırca Toklucu A., Yüceer Y.

International Conference:10th Aegean Analytical Chemistry Days, Çanakkale, Türkiye, 29 Eylül - 02 Ekim 2016, ss.217

XX. Anthocyanin and Phenolic Profile of Red Wines Obtained from Karalahna Grapes A Native Grape

Variety of Bozcaada Tenedos Turkey

Şişli B., Çelebi N. M., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.

8th International Congress Pigments in Food, Cluj-Napoca, Romanya, 28 Haziran - 01 Temmuz 2016

- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **Ticari Maya Kullanımının Karalahna Üzümlerinden Üretilen Kırmızı Şarapların Uçucu Bileşen ve Duyusal Karakteristiği 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
- XXIV. **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
- XXV. **Şarap Üretiminde Yeni Yöntemlerin Uygulanması**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., KIRCA TOKLUCU A.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.114
- XXVI. **Gıda Güvenliği ve Tüketici Sağlığı Açısından Şarap**
ŞİŞLİ B., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., KIRCA TOKLUCU A.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.114-115
- XXVII. **Tüysüz beyaz şeftali bayramıç beyazı processing to different products and determination of their quality characteristics during storage**
ÖZCAN Ö., KIRCA TOKLUCU A.
2nd International Congress of Agriculture, Food and Gastronomy, 8 - 12 Nisan 2015
- XXVIII. **Antimicrobial Activity of Some Plant Extracts Found in Çanakkale**
Arslan E., ZORBA N. N., TURHAN H., KIRCA TOKLUCU A., BİLİŞLİ A.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.262
- XXIX. **Kinetics of non-enzymatic browning in tomato paste during storage**
Apuhan E., KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç.
Balkan Agriculture Congress, Edirne, Türkiye, 8 - 10 Eylül 2014, ss.559
- XXX. **Amino acid, mineral and organic acid contents of industrially manufactured peach pulps for authenticity assessment**
Danışman G., KIRCA TOKLUCU A.
Balkan Agriculture Congress, Edirne, Türkiye, 8 - 10 Eylül 2014, ss.558
- XXXI. **Some quality characteristics of UV-C processed white and red grape juices**
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.
Food and Health, Effost Annual Meeting, 10 - 12 Kasım 2010
- XXXII. **Changes in microbial quality and total monomeric anthocyanins of ultraviolet (UV-C) and heat treated pomegranate juice during storage**
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.
IFT Annual MeetingFood Expo, New Orleans, Louisiana, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Haziran 2011
- XXXIII. **Microbial quality of UV-C treated orange juice**
PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.17
- XXXIV. **Sensory acceptability, physico-chemical characteristics and shelf-life prediction of heat treated orange juice based on ascorbic acid degradation**

PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), 26 - 29 Mayıs 2011, ss.937

XXXV. **Meyve suyu ve nektarlarında yapılan tağşışler ve belirlenmesi**

DANIŞMAN G., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.

Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Dünü Bugünü ve Geleceği, Çanakkale, Türkiye, 10 - 11 Ocak 2011

XXXVI. **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

XXXVII. **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

XXXVIII. **Basma helva**

PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.

1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15 - 17 Nisan 2010, ss.757-759

XXXIX. **Effects of UV-C irradiation on some quality characteristics of orange juices**

PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A.

New Challenges in Food Preservation, Effost Conference, Budapest, Macaristan, 11 - 13 Kasım 2009

XL. **Erik macunu üretimi ve bazı kimyasal özellikleri**

GÜNEŞER O., PALA Ç., KIRCA TOKLUCU A., ENGİN B.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.387-391

XLI. **Geleneksel bir içeceğimiz ahlat turşusu ve bazı kimyasal özellikleri**

PALA Ç., GÜNEŞER O., KIRCA TOKLUCU A.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.620-624

Desteklenen Projeler

KIRCA TOKLUCU A., ÇÖLGEÇEN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Farklı Gıda Ürünlerinde Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi, 2020 - Devam Ediyor

Çölgeçen Z., Kırca Toklucu A., Kurt M., Yavuz N., TÜBİTAK Projesi, Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Kurutma Fırını Tasarımı Ve Sistemin Optimizasyonu, 2023 - 2024

Çelebi Utku 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

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

KIRCA TOKLUCU A., Ay M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İzabella (Vitis labrusca L.) üzüm çeşidinden kırmızı üzüm suyu üretiminde ticari enzim kullanımının verim ve kalite üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2018 - 2019

KIRCA TOKLUCU A., Ütebay D. Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isıl İşlem ve UV-C Uygulamalarının Elma Şarabının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

KIRCA TOKLUCU A., Özkan Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bozcaadada yetiştirilen Vasilaki üzümlerinden spontan ve saf maya fermentasyonu ile üretilen beyaz şarapların karakteristik özellikleri, 2015 - 2017

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

KIRCA TOKLUCU A., DANIŞMAN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, AMİNO ASİT, ORGANİK ASİT VE MİNERAL MADDE DAĞILIMLARINDAN YARARLANILARAK ŞEFTALİ NEKTARINDA MEYVE ORANININ BELİRLENMESİ, 2011 - 2013

KIRCA TOKLUCU A., APUHAN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DOMATES SALÇASININ FARKLI

SICAKLIKLARDA DEPOLANMASI SIRASINDA ENZİMATİK OLMAYAN ESMERLEŞME KİNETİĞİNİN BELİRLENMESİ, 2010 - 2012

KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Meyve Sularına Isıl İşleme Alternatif Olarak Ultraviyole Işınlmasının Uygulanması", 2009 - 2011

KIRCA TOKLUCU A., UYSAL PALA Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultraviyole Işınlmasının Nar Suyu Antosiyaninleri ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011

Metrikler

Yayın: 66

Atıf (WoS): 986

Atıf (Scopus): 1241

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 13