

Prof. Dr. CENGİZ CANER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20055

E-posta: ccaner@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: P8djt60AAAAJ

ORCID: 0000-0002-8293-7301

Yoksis Araştırmacı ID: 9782

Eğitim Bilgileri

Doktora, Michigan State University, Fen Bilimleri , School of Packaging (Ambalaj), Amerika Birleşik Devletleri 1997 - 2002

Yüksek Lisans, Clemson University, Fen Bilimleri , Ambalaj Bilimi Ve Teknolojisi, Amerika Birleşik Devletleri 1995 - 1997
Lisans, Ankara Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1991

Yaptığı Tezler

Doktora, Effect of High Pressure Processing for Packaged Foods on the Mass Transfer and Mechanical Characteristics of the Flexible Packaging Materials , Michigan State University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ambalaj Bölümü, 2002

Yüksek Lisans, Chitosan Film Mechanical and Permeation Properties as Affected by Solvent, Plasticizers, and Storage Time , Clemson University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ambalaj Bilimi Ve Teknolojisi, 1997

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Yumurta Ürünleri Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2011

Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2006

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

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Lisans, 2021 - 2022

Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2021 - 2022

Alternatif Gıda İşleme Metotları, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Aktif ve Akıllı Ambalajlama , Doktora, 2021 - 2022

Food Packaging, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Ambalajlama, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Koruma ve Depolama Stabilesi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Ambalajlama Teknikleri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Gıda Ambalajlama Teknolojisi ve Raf Ömrü, Doktora, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Caner C., Kitosan ve kitosan-nanopartikül kaplamalar kullanılarak yumurtanın raf ömrünün arttırılması, Yüksek Lisans, B.MEDİNE(Öğrenci), 2022
Caner C., Elektrolize su ve ultrases uygulamalarının modifiye atmosfer paketleme ile taze çileğin depolama stabilesine etkisi, Yüksek Lisans, K.TİRYAKİ(Öğrenci), 2022
Caner C., Ultrases uygulamasının kabuklu yumurtanın depolama stabilesine etkisi, Yüksek Lisans, G.YILDIRIM(Öğrenci), 2022
Caner C., Ozon Uygulamasının Fındıktaki Aflatoksin Miktarına Ve Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi, Yüksek Lisans, O.ATAKAN(Öğrenci), 2018
Caner C., Kitosan/ Farklı Tip Cloisite ile Nanokompozit Filmlerin Hazırlanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, F.RAHVALI(Öğrenci), 2016
Caner C., Hiperspektral Görüntüleme ile Farklı Biyobozunur Kaplamalar ile Kaplanmış Taze Kayısların Kalite Kriterlerinin Değerlendirilmesi, Doktora, M.BURAK(Öğrenci), 2016
CANER C., Aktif Ambalajlama ve Yeni muhafaza yöntemleri ile yumurtanın kalitesinin artırılması, Doktora, M.YÜCEER(Öğrenci), 2013
CANER C., Antimikrobiyel Kitosan Kaplama İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması, Yüksek Lisans, M.DURAN(Öğrenci), 2013
Caner C., Doğal antimikrobiyal katkı kitosan ile çileğin raf ömrünün arttırılması, Yüksek Lisans, M.DURAN(Öğrenci), 2013
CANER C., Aktif Ambalajlama Ve Yeni Muhafaza Yöntemleri İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması, Doktora, M.Seçkin(Öğrenci), 2011
CANER C., Kitosan/Montmorillonite Nanokompazitlerinin Hazırlanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, Y.KASIRGA(Öğrenci), 2010
CANER C., Çileğin Kalitesinin Muhafazasında Mikroperfore Filmler, Yüksek Lisans, S.KARTAL(Öğrenci), 2009
CANER C., Farklı Kaplama Materyallerinin Kiraz Kalitesi ve Tüketici İstekleri Üzerine Etkisinin Kinetik Modelleye Dayanılarak Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, M.Seçkin(Öğrenci), 2008
CANER C., Yumurtaların Raf Ömrünü Arttırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği, Yüksek Lisans, Ö.CANSIZ(Öğrenci), 2006

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The shellac and shellac nanocomposite coatings on enhanced the storage stability of fresh eggs for sustainable packaging**
Şahansoy H., CANER C., YÜCEER M.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.261, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **Disinfection of Clostridioides difficile on spinach with epigallocatechin-based antimicrobial solutions and sodium hypochlorite**
Tosun M. N., Taylan Yalcın G., Korkmazer G., ZORBA M., CANER C., DEMİREL ZORBA N. N.
International Journal of Food Microbiology, cilt.402, 2023 (SCI-Expanded)

- IV. **Combined effect of sonication and equilibrium-modified atmosphere packaging to improve storage stability of “Angelino” plums during extended storage**
Caner C., Alniak N. Y., Yüceer M.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Effects of types and concentrations of modified Cloisite Clays on properties of chitosan nanocomposites for food packaging**
Caner C., Rahvalı F., Yüceer M., Oral A.
POLYMERS FOR ADVANCED TECHNOLOGIES, cilt.34, sa.7, ss.2248-2260, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Development of novel biodegradable film based on chitosan with borax (sodium tetraborate) and boron nitride and their biological activity**
Kaya B., Demirel Zorba N. N., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, sa.2, ss.890-897, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **The Effects of Sonication on the Stability of Eggs during Extended Storage**
Yüceer M., Yıldırım G., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, sa.57, ss.6046-6054, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Chitosan coatings and chitosan nanocomposite to enhancing storage stability of fresh egg during storage**
Caner C., Coşkun B. M., Yüceer M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, ss.1-13, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **The enhancement of the physicochemical and functional characterisation of egg white proteins using different enzymes during storage**
YÜCEER M., CANER C.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.1, ss.145-154, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Effectiveness of enzymes on structural, functional and creep-recovery behavior of freshly prepared meringue's batter using liquid egg albumen**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.3, ss.927-934, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Investigate the Enzyme-Texturized Egg Albumen on the Functionality, Sensorial and Textural Characteristics of Cooked Meringue Cookies during Storage**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.4, ss.2961-2968, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of protease-hydrolyzed egg white on the meringue batter properties and meringue textural and sensory properties during storage**
Yüceer M., Caner C.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.25, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Evaluation of different ozonation on aflatoxin degradation and physicochemical characteristics of hazelnuts**
Atakan O., CANER C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **The impact of coatings and novel processing techniques on the functionality of table eggs during extended storage period at ambient temperature**
YÜCEER M., CANER C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature. Part II: microbial quality, eggshell breaking strength and FT-NIR spectral analysis**
Yüceer M., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.4, ss.1629-1636, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature - part 1: interior quality changes**

- Yüceer M., Caner C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.1, ss.259-266, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. Ozone treatment of shell eggs to preserve functional quality and enhance shelf life during storage**
YÜCEER M., ADAY M. S., CANER C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.8, ss.2755-2763, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. Potential of antimicrobial active packaging 'containing natamycin, nisin, pomegranate and grape seed extract in chitosan coating' to extend shelf life of fresh strawberry**
Duran M., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.98, ss.354-363, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. Maintaining functional properties of shell eggs by ultrasound treatment**
Caner C., Yüceer M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.14, ss.2880-2891, 2015 (SCI-Expanded)
- XX. Efficacy of various protein-based coating on enhancing the shelf life of fresh eggs during storage**
Caner C., Yüceer M.
POULTRY SCIENCE, cilt.94, sa.7, ss.1665-1677, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. Individual and combined effects of ultrasound, ozone and chlorine dioxide on strawberry storage life**
Aday M. S., Caner C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.1, ss.344-351, 2014 (SCI-Expanded)
- XXII. Antimicrobial lysozyme-chitosan coatings affect functional properties and shelf life of chicken eggs during storage**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.1, ss.153-162, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIII. Role of Ozone Concentrations and Exposure Times in Extending Shelf Life of Strawberry**
Aday M. S., Büyükcan M. B., Temizkan R., Caner C.
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, cilt.36, sa.1, ss.43-56, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIV. MAINTAINING THE QUALITY OF STRAWBERRIES BY COMBINED EFFECT OF AQUEOUS CHLORINE DIOXIDE WITH MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING**
Aday M. S., Büyükcan M. B., Caner C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.37, sa.5, ss.568-581, 2013 (SCI-Expanded)
- XXV. The shelf life extension of fresh strawberries using an oxygen absorber in the biobased package**
Aday M. S., Caner C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.2, ss.102-109, 2013 (SCI-Expanded)
- XXVI. An innovative technique for extending shelf life of strawberry: Ultrasound**
ADAY M. S., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.2, ss.93-101, 2013 (SCI-Expanded)
- XXVII. Preparation and characterization of chitosan/montmorillonite-K10 nanocomposites films for food packaging applications**
Kasirga Y., Oral A., Caner C.
POLYMER COMPOSITES, cilt.33, sa.11, ss.1874-1882, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVIII. Use of microperforated films and oxygen scavengers to maintain storage stability of fresh strawberries**
KARTAL S., ADAY M. S., CANER C.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.71, ss.32-40, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIX. Effect of oxygen and carbon dioxide absorbers on strawberry quality**
ADAY M. S., CANER C., Rahvalı F.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.62, sa.2, ss.179-187, 2011 (SCI-Expanded)
- XXX. Sorption Phenomena in Packaged Foods: Factors Affecting Sorption Processes in Package-Product Systems**
Caner C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.24, sa.5, ss.259-270, 2011 (SCI-Expanded)

- XXXI. **The Applications of 'Active Packaging and Chlorine Dioxide' for Extended Shelf Life of Fresh Strawberries**
ADAY M. S., CANER C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.24, sa.3, ss.123-136, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Understanding the Effects of Various Edible Coatings on the Storability of Fresh Cherry**
ADAY M. S., CANER C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.23, sa.8, ss.441-456, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Consumer Complaints and Accidents Related to Food Packaging**
CANER C., Pascall M. A.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.23, sa.7, ss.413-422, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Maintaining Quality of Fresh Strawberries Through Various Modified Atmosphere Packaging**
CANER C., ADAY M. S.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.22, sa.2, ss.115-122, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Extending the quality of fresh strawberries by equilibrium modified atmosphere packaging**
CANER C., ADAY M. S., Demir M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.6, ss.1575-1583, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Chitosan coating minimises eggshell breakage and improves egg quality**
CANER C., Cansiz O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.88, sa.1, ss.56-61, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Geleceğin Gıda Ambalaj Teknolojisindeki Anahtar Yenilikler**
Caner C., Aday M. S.
ACTA HYDROCHIMICA ET HYDROBIOLOGICA JOURNAL FOR WATER AND WASTEWATER RESEARCH, cilt.11, sa.10, ss.50-54, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effectiveness of chitosan-based coating in improving shelf-life of eggs**
Caner C., Cansiz O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.2, ss.227-232, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Properties of Turkish-style sucuk made with different combinations of beef and hen meat**
SARICOBAN C., KARAKAYA M., Caner C.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.17, sa.1, ss.1-8, 2006 (SCI-Expanded)
- XL. **Whey protein isolate coating and concentration effects on egg shelf life**
Caner C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.13, ss.2143-2148, 2005 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effect of packaging materials and storage conditions on sunflower oil quality**
KUCUK M., Caner C.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.12, sa.3, ss.222-231, 2005 (SCI-Expanded)
- XLII. **The effect of edible eggshell coatings on egg quality and consumer perception**
Caner C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.11, ss.1897-1902, 2005 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Effect of high-pressure processing on the migration of antioxidant Irganox 1076 from polypropylene film into a food simulant**
Caner C., HARTE B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.1, ss.39-46, 2005 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Mekanik Ayrılmış Kanatlı Etlerinde HACCP Modelinin Uygulanması**
KARAKAYA M., SARICOBAN C., CANER C.
Gıda, cilt.38, sa.3, ss.187-191, 2005 (SCI-Expanded)
- XLV. **Et Teknolojisinde Yüksek Hidrostatik Basınç Kullanımı**
KARAKAYA M., CANER C., SARICOBAN C.
Gıda, cilt.29, sa.6, ss.465-470, 2005 (SCI-Expanded)
- XLVI. **The effect of high-pressure food processing on the sorption behaviour of selected packaging materials**
Caner C., HERNANDEZ R., PASCALL M., BALASUBRAMANIAM V., HARTE B.

- PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.17, sa.3, ss.139-153, 2004 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Development of a liquid extraction method and comparison with dynamic thermal stripping-thermal desorption (DTS-TD) method: Sorption of D-limonene by flexible packaging films**
Caner C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.17, sa.2, ss.105-111, 2004 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **High-pressure processing effects on the mechanical, barrier and mass transfer properties of food packaging flexible structures: A critical review**
Caner C., Hernandez R., Harte B.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.17, sa.1, ss.23-29, 2004 (SCI-Expanded)
- XLIX. **The use of mechanical analyses, scanning electron microscopy and ultrasonic imaging to study the effects of high-pressure processing on multilayer films**
Caner C., Hernandez R., Pascall M., Reimer J.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.83, sa.11, ss.1095-1103, 2003 (SCI-Expanded)
- L. **Effect of high-pressure processing on the permeance of selected high-barrier laminated films**
Caner C., Hernandez R., Pascall M.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.13, sa.5, ss.183-195, 2000 (SCI-Expanded)
- LI. **Chitosan film mechanical and permeation properties as affected by acid, plasticizer, and storage**
Caner C., Vergano P., Wiles J.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.63, sa.6, ss.1049-1053, 1998 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Improving food security as disaster relief using intermediate moisture foods and active packaging technologies**
Aydın A., YÜCEER M., ULUGERGERLİ E. U., CANER C.
Applied Food Research, cilt.4, sa.1, 2024 (Scopus)
- II. **Improvement of Structural Characteristics for Liquid Egg White by Enzyme Treatment**
Yüceer M., Caner C.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.22, sa.1, ss.99-109, 2024 (ESCI)
- III. **Mikroplastikler ve Gıda Güvenliği**
Atakan O., Yüceer M., Caner C.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.433-441, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **KİTOSAN BAZLI ETİL PİRÜVAT FİLMERİN FİZİKOKİMYASAL, ANTİOKSİDAN, ANTİMİKROBİYAL VE ANTİ-QUORUM SENSİNG ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL, ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL AND ANTIQUORUM SENSING PROPERTIES OF CHITOSAN FILMS INCORPORATED WITH ETHYL PYRUVATE FILMS**
Kaya B., Demirel Zorba N. N., Caner C.
The journal of Food, cilt.46, sa.6, ss.1425-1439, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Bir Ambalaj olarak Yumurta Viyolünün Önemi ve Sektördeki Güncel Gelişmeler**
Yüceer M., Caner C.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi Dergisi, cilt.26, sa.270, ss.62-67, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gıda Güvenliğinde Ozon Uygulaması ve Meyve Rengine Etkisi**
Caner C.
Catering Guide, cilt.15, sa.87, ss.22-24, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve Değerlendirilmesi - An Assessment and Review of the Halal Food Certification Process Requirements of Industrial Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
Journal of Halal Life Style, cilt.1, ss.23-34, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Endüstriyel Yumurta Ürünlerinin Helal Gıda Açısından Üretim Şartlarının İncelenmesi ve**

Değerlendirilmesi

Yüceer M., Caner C.

Journal of Halal Life Style, cilt.1, sa.1, ss.23-34, 2019 (Hakemli Dergi)

- IX. **Ultrasound a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation**
Yüceer M., Caner C.
PRUEBAS, cilt.1, sa.1, ss.1-4, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Ultrasound; a Novel and Innovative Processing Method for Egg and Egg Products Preservation. Mini Review**
Caner C., Yüceer M.
Journal of Chemical Biology and Pharmaceutical Chemistry, cilt.1, ss.1-4, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerine depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi**
YÜCEER M., CANER C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XII. **Ozon Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyel Kalitesi Üzerinde Depolama Süresince Etkisinin Belirlenmesi**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda, cilt.41, sa.1, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Investigation Of The Morphological And Color Changes Of Damaged Green Plums During Storage Time Using Digital Image Processing Techniques**
Sinecen M., TEMİZKAN R., CANER C.
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.28, ss.133-139, 2015 (Scopus)
- XIV. **Investigation of The Morphological And Color Changes of Damaged Green Plums During Storage Time Using Digital Image Processing Techniques**
Sinecen M., TEMİZKAN R., CANER C.
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.28, sa.1, ss.133-139, 2015 (Scopus)
- XV. **Investigation of the Morphological and Color Changes of Damaged Green Plums During Storage Time Using Digital Image Processing Techniques**
SİNECEN M., TEMİZKAN R., CANER C.
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.28, sa.1, ss.133-139, 2015 (ESCI)
- XVI. **Lisozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C.
Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Lisozim-Kitosan Bazlı Antimikrobiyal Kaplama Uygulamasının Taze Yumurtanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda, cilt.11, sa.1, ss.40-45, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Fonksiyonel Gıda olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.10, sa.4, ss.70-76, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Aktif Ambalajlama ve Gıdalardaki Önemi**
ADAY M. S., CANER C.
Gıda, cilt.15, sa.9, ss.75-80, 2011 (Hakemli Dergi)
- XX. **Ambalajlamada yeni teknolojiler: Akıllı gıda ambalajları**
ADAY M. S., CANER C.
Bilim ve Teknik, cilt.43, sa.1, ss.86-96, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Zeytinyağının Ambalajlanması ve zeytinyağı için uygun ambalaj materyalinin seçimi**
ADAY M. S., CANER C.
Hasad, cilt.25, ss.26-31, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Ambalajlama ve bariyer teknolojisi**

- Kartal S., Aday M. S., Caner C.
Ambalaj Plastik, cilt.6, sa.37, ss.66-69, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Akıllı ambalajlama teknolojileri**
ADAY M. S., CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.6, sa.37, ss.52-55, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Meyve ve sebzelerde dengemodifiye atmosfer ambalajlamaya etki eden faktörler**
Kartal S., Aday M. S., Caner C.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.6, ss.29-34, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Instrumental and sensory measurements of ezine cheese texture**
Aday M. S., Caner C., Yüceer Y.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.3, ss.6-10, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Ambalajlamada Yeni Teknolojiler: Akıllı Gıda Ambalajları**
Aday M. S., Caner C.
Bilim ve Teknik, cilt.43, ss.86-95, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Meyve Ve Sebzelerde Denge Modifiye Atmosferde Ambalajlama**
KARTAL S., CANER C.
Ambalaj Bülteni, cilt.2, ss.30-32, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Gıdalarda tekstür ve enstrümantal tekstür analizi**
ADAY M. S., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.5, ss.26-35, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Biyobozunur polimerler**
Aday M. S., Caner C.
Ambalaj Plastik, cilt.4, sa.21, ss.80-84, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXX. **İzlenebilirlik ve RFID sistemi**
ADAY M. S., CANER C.
Gıda Teknolojisi, cilt.12, sa.6, ss.77-80, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Biodegradable Polymers**
ADAY M. S., CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.4, sa.21, ss.80-84, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Polimer Moleküllerinde Görülen Kimyasal Etkileşimler**
CANER C.
Ambalaj Plastik, cilt.4, ss.128-130, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Geleceğin gıda ambalaj teknolojisindeki anahtar yenilikler**
CANER C., ADAY M. S.
Gıda Teknolojisi, cilt.11, sa.10, ss.50-54, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Gıdalarda Tekstür Ve Etki Eden Etmenler**
ADAY M. S., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.5, sa.25, ss.28-33, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Ambalaj üzerinde Bulunan Bazı Semboller ve Anlamları**
CANER C.
Ambalaj Bülteni, cilt.2, ss.44-49, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Future of Food Packaging**
Caner C., Singh P.
Ambalaj Bülteni, cilt.3, ss.36-37, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Food Packaging and High Pressure Processing**
Caner C., Pascall M.
Ambalaj Bülteni, cilt.4, ss.54-55, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Gıda ambalaj materyallerinde migrasyon vekaynakları**
Aday M. S., Caner C.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, sa.19, ss.43-47, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Gıdaların Etiketlenmesi ve Çizgi Kod Sistemi (BARKOD)“**

- Peker Y., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, sa.21, ss.37-41, 2006 (Hakemli Dergi)
- XL. **Yüksek Basınç Gıda İşlemi**
CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.3, sa.14, ss.38-41, 2005 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Meyve ve Sebzelerin Ürün Kalitesini ve Raf Ömrünü Artırmak İçin Yenebilir Filmler ve Kaplamalar**
CANER C.
Standart, cilt.43, sa.506, ss.40-44, 2004 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Yenebilir Film ve Kaplamalar: Gıdalara Uygulanabilirliği**
Caner C., Kucuk M.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, sa.8, ss.30-35, 2004 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Besin Piramidleri**
Kayhan K., GÜNEŞER O., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.3, sa.15, ss.19-24, 2004 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Gıda Ambalajlarının Fonksiyonları**
Caner C.
Standart, cilt.43, sa.511, ss.57-62, 2004 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Sokak Sütünün İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve İnsanların Süt Seçimi**
Peker Y., Kestane G., CANER C.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, sa.9, ss.17-21, 2004 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Gıda ve Ambalaj Materyalleri Arasındaki İlişkiler**
CANER C.
Standart, cilt.42, sa.502, ss.47-52, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Kişinin Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi**
Bayrak A., CANER C.
Karınca, cilt.61, sa.701, ss.56-62, 1995 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **GIDA AMBALAJLAMA: Ambalajlama Bilimi ve Teknolojisi**
Caner C.
Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2021
- II. **Lipitler**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof.Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas, İzmir, ss.97-139, 2019
- III. **Su**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof.Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas Yayınları, İzmir, ss.1-43, 2019
- IV. **Proteinler**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof.Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas Medya Ltd Sti., İzmir, ss.147-203, 2019
- V. **Fenolikler ve Renk Maddeleri**
Pala Ç., Yüceer M., Caner C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.241-271, 2019
- VI. **9. Mineraller**
SARIÇOBAN C., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof. Dr. Cengiz CANER, Editör, SİDAS Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.313-335, 2019
- VII. **Proteinler**
CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz CANER, Editör, SİDAS, İzmir, ss.147-203, 2019

- VIII. **Enzimler**
YÜCEER M., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.209-240, 2019
- IX. **Karbonhidratlar**
CANER C., YÜCEER M.
Gıda Kimyasının Temelleri, Cengiz Caner, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Çanakkale, ss.47-95, 2019
- X. **8. Vitaminler,**
SARIÇOBAN C., CANER C.
Gıda Kimyasının Temelleri, Prof. Dr. Cengiz CANER, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.273-312, 2019
- XI. **Fundamentals of the Sorption (Scalping) Phenomena in Packaged Foods**
CANER C.
Reference Module in Food Science, Robertson G., Editör, Elsevier Inc., London, ss.1-12, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Identifying the Needs of Trainers to Promote Food Safety and Hygiene Among Turkish HoReCa Workers**
Yüceer M., Pala Ç., Yaşar C., Anda C., Caner C.
XI. Food Technology International Symposium, Murcia, İspanya, 11 - 12 Mayıs 2023, ss.59
- II. **The effect of washing with antimicrobial solutions on C. difficle Enterobacterales and TAMB load in spinach**
Tosun M. N., Taylan Yalçın G., Korkmazer G., Zorba M., Caner C., Demirel Zorba N. N.
10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Hırvatistan, 30 Kasım - 02 Aralık 2022, ss.188
- III. **Enhancing Storage Stability Fresh Eggs with Ultrasonication**
Yıldırım G., Yüceer M., Caner C.
3rd Eurasia Biochemical Approaches & Technologies Congress (EBAT), Antalya, Türkiye, 4 - 07 Kasım 2021
- IV. **Effectiveness of Chitosan Coating and Electrolyzed Water Application on Fresh Strawberry Storage Stability**
Yumak Alınak N., YÜCEER M., CANER C.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021
- V. **The Effect of Electrolyzed Water and Ultrasonication with Modified Atmosphere Packaging on Storage Stability of Fresh Strawberry (Fragariaananassa)**
Caner C., Pala Ç., Yüceer M., Tiryaki K.
3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021
- VI. **Kitosan Bazlı Etil Pirüvat Filmlerin Antibakteriyel ve Antifungal Etkisinin Belirlenmesi**
KAYA B., ZORBA N. N., CANER C.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 Ekim 2020
- VII. **Physicochemical and Functional Properties of Protease, Lipase and Phospholipase A2 Enzyme-Modified Liquid Egg's White**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 Haziran - 26 Temmuz 2019, ss.88-89
- VIII. **Innovative Eggs and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.110-112
- IX. **Rheological Behaviors of Modified Liquid Egg Albumen with Lipase Enzyme**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
XVIII European Symposium on The Quality of Eggs and Egg Products, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Haziran 2019, ss.75-

- X. **Effects of Lipase Enzyme on the Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Conference - TARGID, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2019
- XI. **Effects of Lipase Enzyme on Physico-Functional Quality of Liquid Egg White**
AŞIK H., YÜCEER M., CANER C.
4th International Anatolian Agriculture Food, Environment, and Biology Conference (TAGID 2019), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 Nisan - 22 Temmuz 2019, ss.1043-1044
- XII. **Rheological Characterization of Protease Treated Liquid Egg White**
YÜCEER M., CANER C.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.131-138
- XIII. **Ultrasound Treatment of Fresh Eggs- Effects on Bacterial Quality**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch, Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.206-212
- XIV. **Liquid Egg White Enzyme Modification Using Protease- Effects on Physio-Chemical Characteristics**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.650-658
- XV. **The Edible Coatings for Maintaining Eggs Quality and Minimize Eggshell Breakage- A-Review.**
YÜCEER M., CANER C.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch., Niğde, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1, sa.1, ss.672-680
- XVI. **Yapay Kontamine Fındıklarda Aflatoksinlerin Ozonla Degradasyonu**
ATAKAN O., CANER C.
II. Tarım Sempozyumu, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017
- XVII. **Halal Certification Process in Egg and Egg Products**
Yüceer M., Caner C.
4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017, ss.338-339
- XVIII. **Halal and Healthy Food for A Good Life**
YÜCEER M., CANER C.
4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017
- XIX. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Saint Helena, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XX. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXI. **Color Changes of Coated, Ozone and Ultrasound Treated Eggs during Long Term Storage**
Yüceer M., Caner C., Temizkan R., Büyükcan M. B.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, İngiltere, 3 - 05 Eylül 2017, ss.8
- XXII. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5

- XXIII. **Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5
- XXIV. **Sıvı Yumurta Kalitesine Termal İşleme Tekniklerine Alternatif Olarak Yeni Tekniklerin Kullanımı ve Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.179
- XXV. **Fosfolipaz Enziminin Sıvı Yumurta Akı Fonksiyonel Kalitesine Etkisi**
YÜCEER M., CANER C., ALDEMİR H., TEMİZKAN R.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.178
- XXVI. **Consumer Perception and Behaviours towards Halal Food Consumption in Canakkale**
BACAK Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015
- XXVII. **Çanakkale İli Özelinde Helal Gıda Kavramlarına Karşı Duyarlılık ve Anket Çalışması**
BACAK Ş., YÜCEER M., CANER C.
3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıdalar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 30 - 31 Ekim 2015, ss.132-133
- XXVIII. **Gıda İşlemede Isısal Olmayan Yeni Teknikler**
Yüceer M., Temizkan R., Aldemir H., Caner C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.242-243
- XXIX. **Enzim Modifiye Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015
- XXX. **Atımlı Işık (Pulsed Light) Uygulamasının Gıdalarda Kullanımı**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.244-245
- XXXI. **FT-NIR Application as An Alternative Tool for Evaluation of Ozone-Treated Eggs Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.37-0
- XXXII. **Evaluating of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.130
- XXXIII. **Investigating FT-NIR Spectral and Color Properties of Lysozyme-Chitosan Coated Egg Freshness during Storage**
YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.
XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products,, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.131
- XXXIV. **Evaluation of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, ss.130
- XXXV. **Potential Application of Novel Emerging Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11
- XXXVI. **Potential Application of Novel Processing Techniques in Egg Processing**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and

- Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods,, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XXXVII. **The Use of Natural Antimicrobials in Egg and Egg Products**
YÜCEER M., CANER C.
7. Uluslararası Nutrasötikler ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi ve Fuarı - 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.11, ss.11
- XXXVIII. **Effect of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings on Microbial Quality Of Fresh Strawberries**
Duran M., TEMİZKAN R., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.128
- XXXIX. **Effect Of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings On Microbial Quality Of Fresh Strawberries**
BÜYÜKCAN M. B., CANER C., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., Duran M.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XL. **Effect Of Lysozyme-Chitosan Antimicrobial Coatings On Microbial Quality Of Fresh Eggs**
YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.135-136
- XLI. **Biopolymer-Based Nanocomposites In Food Packaging**
TEMİZKAN R., YÜCEER M., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress,, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XLII. **Biopolymer-Based Nanocomposites In Food Packaging**
BÜYÜKCAN M. B., CANER C., TEMİZKAN R., YÜCEER M.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress,, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XLIII. **Effect Of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings On Microbial Quality Of Fresh Strawberries**
Duran M., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1
- XLIV. **Enhancement of Shelf Life of Fresh Strawberries with Antimicrobial Edible Coatings**
Duran M., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., CANER C.
VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.59
- XLV. **Effect Of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings On Microbial Quality Of Fresh Strawberries**
Duran M., TEMİZKAN R., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.128
- XLVI. **Gıdaların Tazeliğinin Korunmasında Klordioksit Kullanımı ve Etkinliği**
ADAY M. S., CANER C., AYYILDIZ Ö.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, cilt.1, ss.173
- XLVII. **Kitosan Lisozim Kaplamanın Taze Yumurtanın Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XLVIII. **Yakın Kızıl Ötesi Spektroskopinin Gıdalarda kullanımı**
BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.172
- XLIX. **Kitosan-Lisozim Kaplamanın Taze Yumurta Kalite Kriterlerini Muhafazasında Etkinliği**
YÜCEER M., CANER C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2011, ss.199
- L. **Application of CO2 absorber and equilibrium modified atmosphere for enhancing quality of strawberries**
ADAY M. S., RAHVALI F., CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.181-187
- LI. **Combined Effect of Oxygen Absorber and Equilibrium Modified Atmosphere on Quality Extension of Strawberry**
ADAY M. S., CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.63-68
- LII. **The Role of Packaging and Labeling on Consumers Perceptions**
ADAY M. S., CANER C.

- VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.227-231
- LIII. **Microwave Susceptors Innovative Active Packaging**
KARTAL S., YÜCEER M., CANER C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.1
- LIV. **Use of Equilibrium Modified Atmosphere Packaging with Microperforated Films to Maintain Postharvest Fresh Strawberries Quality**
KARTAL S., ADAY M. S., CANER C.
VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, cilt.2, ss.25-36
- LV. **Nondestructive Evaluation of Modified Atmosphere Packaged Apricots During Storage**
BÜYÜKCAN M. B., KAVDIR İ., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010
- LVI. **Determination of Various Edible Coating Effect on Postharvest Quality of Apricots**
BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.219-224
- LVII. **Determination of Various Coating Effect on Postharvest Quality of Apricots**
BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.219
- LVIII. **Modifiye Atmosfer İle Paketlenmiş Kayısıların Depolama Süresince Hasarsız Ölçümleri**
Büyükcان M. B., Caner C., Kavdır İ.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.291-298
- LIX. **Combined effect of oxygen absorber and equilibrium modified atmosphere on quality extention of strawberry**
ADAY M. S., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.63-68
- LX. **Use of Equilibrium Modified Atmosphere Packaging with Microperforeated Films**
KARTAL S., ADAY M. S., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.25-36
- LXI. **The Role of Packaging and Labelling on Consumer Percetion**
ADAY M. S., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.227-231
- LXII. **Combined effect of aqueous chlorine dioxide and modified atmosphere packaging on fresh strawberries**
ADAY M. S., KARTAL S., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.201-207
- LXIII. **Effect of equilibrium modified atmosphere packaging on strawberry shelf life**
Tunca T., Demir M., CANER C., ADAY M. S., Özcan E.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, ss.879-882
- LXIV. **icrowave Susceptors: Innovative Active Packaging**
YÜCEER M., CANER C., KARTAL S.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010
- LXV. **Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimizes Eggshell Breakage**
YÜCEER M., CANER C.
VI. INTERNATIONAL PACKAGING CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010
- LXVI. **Microwave Susceptors: Inovative Active Packaging**
Yüceer M., Caner C., Kartal S.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 6th International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, cilt.1, ss.281-289
- LXVII. **Various Coating Improves Chicken Egg Quality and Minimises Eggshell Breakage**
YÜCEER M., CANER C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi- 6th International Packaging Congress, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, cilt.1, ss.123-132
- LXVIII. **Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri Traditional Egg and Egg Products**

YÜCEER M., CANER C.

The 1st International Traditional Foods from Adriatic to Caucasus., Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010

LXIX. Traditional Egg and Egg Products

YÜCEER M., CANER C.

Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Haziran 2010

LXX. Geleneksel Yumurta ve Yumurta Ürünleri

YÜCEER M., CANER C.

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu - 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.411-412

LXXI. Et ve ürünlerinde Oksijen Tutucuların Kullanımı

Demirhan B., CANER C., Candoğan K.

Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2009, ss.169-175

LXXII. Gıdaların Aktif Ambalajlama Sistemlerindeki Gelişmeler

CANER C.

Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2009, ss.105-110

LXXIII. Nanopartikül Kullanılarak Kitosan Filmlerin Bariyer Özelliklerinin Geliştirilmesi

KASIRGA Y., CANER C., ORAL A.

Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2009, ss.283-286

LXXIV. Taze Meyve ve Sebzelerde Ambalaj Çözümü: Mikroperfore Filmler

KARTAL S., ADAY M. S., CANER C.

Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2009, ss.259-263

LXXV. Ambalaj Sektörüne Etki Eden Faktörler ve Gelecek

CANER C.

Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2009, ss.385-388

LXXVI. Ultrases Uygulamalarının Taze Çileğin Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi

ADAY M. S., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.

VI. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.555-557

LXXVII. Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Muhafazası ve İşlenmesine Yönelik Alternatif Uygulamalar

YÜCEER M., CANER C.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2009, ss.405-408

LXXVIII. Novel Techniques of Measurement of Chemical and Physical Properties in Shell Eggs during Storage Period

YÜCEER M., CANER C.

The XIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Turku, Finlandiya, 21 - 25 Haziran 2009

LXXIX. Effect of Equilibrium Modified Atmosphere Packaging on Strawberry Shelf Life

TUNCA T., DEMİR M., CANER C., ADAY M. S., ÖZCAN E.

V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.2, ss.879-882

LXXX. Consumer Complaints and Accidents Related to Foods and Drinks Packaging

CANER C., GÜNEŞER O., ADAY M. S.

V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.2, ss.1117-1118

LXXXI. Shelf Life Extension of the Cherry Using Various Edible Coatings

ADAY M. S., CANER C., KIZILKAYA K.

V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.1, ss.343-350

LXXXII. Improving The Anthocyanin Ascorbic Acid and Color Content with various Edible Coating

ADAY M. S., CANER C., KIZILKAYA K.

V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.2, ss.1113-1114

LXXXIII. Application of the Essential Oil Added Edible Coatings on the Roasted Hazelnut

ÇALIKOĞLU E., KIRALAN M., BAYRAK A., CANER C., ADAY M. S.

V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, cilt.1, ss.259-261

LXXXIV. Kirazın Raf Ömrü Arttırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği

ADAY M. S., KIZILKAYA K., CANER C.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, cilt.1, ss.137-139

LXXXV. Kitosan Kaplama Materyalinin Yumurtanın Kabuk Mukavemetini Geliştirmede Etkinliği

CANSIZ Ö., ADAY M. S., CANER C.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.875

LXXXVI. Meyve Ve Sebzelerin Raf Ömrünü Arttırmada Ozonlamanın Etkinliği

ADAY M. S., CANSIZ Ö., CANER C.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.879-880

Desteklenen Projeler

CANER C., Gedikoğlu P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Termosonikasyon Uygulamalarının Taze Yumurtaların Depolama Stabilesine Etkileri, 2023 - Devam Ediyor

Yüceer M., Caner C., Uysal Pala Ç., Erasmus Projesi, Otel Restoran İkram Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları Konusunda Niteliklerini Artırma Stratejileri, 2022 - 2024

Zorba M., Demirel Zorba N. N., Caner C., Ayyıldız Ö., Akçalı A., TÜBİTAK Projesi, Gıdalarda Clostridioides (eski adı Clostridium) difficile Varlığının ve Kontrol Yöntemlerinin Belirlenmesi - 1200998, 2021 - 2023

Yüceer M., Caner C., TÜBİTAK Projesi, Enzim Modifiye Yumurta Ürünlerinin Fonksiyonel ve Reolojik karakteristiklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2019

CANER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ozon Uygulamasının Taze Eriğin Kalite Kriterlerinin Muhafazasındaki Etkinliği, 2014 - 2019

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2018

CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Nektarin Kalitesinin Isıl Olmayan Muhafaza Yöntemleriyle Korunması ve Görüntü İşleme Teknikleriyle Değerlendirilmesi, 2016 - 2017

CANER C., BÜYÜKCAN M. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze kayısıların kalite özelliklerinin termal olmayan tekniklerle muhafazası ve sayısal görüntüleme ile değerlendirilmesi, 2015 - 2016

CANER C., TEMİZKAN R., ÖZSOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Mikotoksin Analiz Laboratuvarı Altyapı Projesi, 2015 - 2015

CANER C., DURAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Antimikrobiyal Katkılı Kitosan Kaplama İle Çileğin Raf Ömrünün Arttırılması, 2012 - 2013

Yüceer M., Caner C., Sanayi Tezleri Projesi, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması, 2010 - 2013

CANER C., ADAY M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, AKTİF AMBALAJLAMA VE YENİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ İLE ÇİLEĞİN RAF ÖMRÜNÜN ARTIRILMASI, 2010 - 2011

CANER C., KASIRGA Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kitosan/Montmorillonite Nanokompazitlerinin Hazırlanması ve Karakterizasyonu, 2009 - 2011

CANER C., ADAY M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye Atmosfer Uygulamalarının Çileğin Raf Ömrüne Etkisi, 2008 - 2010

CANER C., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Fındıkların Uçucu Yağ İçeren Yenilebilir Protein Filmlerle Kaplanması Depolama Sırasındaki Oksidatif Stabillite ve Duyusal Kalite Üzerine Etkisi, 2006 - 2009

CANER C., TÜBİTAK Projesi, Uçucu Yağ İlaveli Yenilebilir. Kaplamaların. Kavrulmuş Fındığın. Raf Ömrüne Etkisi, 2006 - 2008

CANER C., TÜBİTAK Projesi, Farklı Kaplama Materyallerinin Kiraz Kalitesi ve Tüketici İstekleri Üzerine Etkisinin Kinetik Modelleyle Dayanılarak Değerlendirilmesi, 2006 - 2008

CANER C., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ayçiçeği yağının oksidasyon stabilesi üzerine çeşitli tohum ekstraktlarının etkisi, 2006 - 2007

İŞLETEN HOŞOĞLU M., CANER C., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Ezine Peynirinin Duyusal ve Kimyasal Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2005 - 2007

CANER C., TÜBİTAK Projesi, Yumurtaların Raf Ömrünü Arttırmada Kitosan Kaplama Materyalinin Etkinliği, 2005 - 2006

CANER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Altı Tozu kaplama materyalinin yumurtanın raf ömrüne etkisi,

2004 - 2006

CANER C., Diğer Uluslararası Fon Programları, Packaging materials for high-pressure processing foods, 1997 - 2001

Patent

Yüceer M., Caner C., Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniğiyle İşlenmesi Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Tescil No: 000 , Standart Tescil, 2021

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Food Sektor-Gıda, Bilim Kurulu Üyeliği, 2013 - Devam Ediyor

Journal Of Food Processing And Preservation, Bilim Kurulu Üyeliği, 2010 - Devam Ediyor

Akademik Gıda, Bilim Kurulu Üyeliği, 2010 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Gıda Güvenliği Derneği (TFSA), Bilim Kurulu Üyesi, 2010 - Devam Ediyor , Türkiye

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Caner C., VII. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2013

Caner C., VI. International Packaging Congress and Exhibition, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Eylül 2010

Caner C., V. International Packaging Congress and Exhibition, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Kasım 2007, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Kasım 2007

Metrikler

Yayın: 224

Atıf (WoS): 1516

Atıf (Scopus): 1890

H-İndeks (WoS): 22

H-İndeks (Scopus): 26

Burslar

Yurt Dışı Lİsansüstü Eğitim, Milli Eğitim Bakanlığı, 1995 - 2000

Ödüller

Yüceer M., Caner C., ISIF'21 GÜMÜŞ MADALYA - Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 6.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 21 - 26 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler

sonucu 'Sıvı Yumurtanın Ultrases Tekniği ile İşlenmesi Yöntemi' başlıklı patent ISIF'21 Doç.Dr. Muhammed YÜCEER GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 6Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2021

Yüceer M., Caner C., Yumurta Kabuğu Zarından Yeni Ürün – Yumurta Kabuğu Zarı Tozu başlıklı Projesi ile öğretim görevlisi kategorisinde Başakşehir Living Hub 7. İnovasyon Yarışmasında Dr.Muhammed Yüceer, Prof.Dr.Cengiz Caner, Sefanur yavuz ve Lara Özmete Birincilik Elde Etti, Başakşehir Belediyesi - Başakşehir Living Hub. , Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., "Innovation Week IWA 2020" Gümüş Madalya Ödülü: 8 Eylül-19 Aralık 2020 tarihleri arasında gerçekleşen Innovation Week IWA 2020 (Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA) destekleri ile düzenlenen OFEED 2020 Afrika İnovasyon Haftası Uluslararası Fuarı) – International Federation of Inventors' Association tarafından düzenlenen Innovation Week IWA 2020 etkinliğinde "Enzimler ile Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı ile Beze Üretim Yöntemi" isimli buluş ile Doç.Dr. Muhammed YÜCEER gümüş madalyaya layık görülmüştür, The International Federation Of Inventors (Ifia) - Innovation Week Iwa 2020 - Ofeed 2020, Aralık 2020

Yüceer M., Caner C., Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Uluslararası Buluşçular Birliği Federasyonu (IFIA), Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), Avrupa Patent Ofisi (EPO) ve Türkiye Teknoloji Takımı Vakfı'nın destekleri ile gerçekleştirilen ve bu yıl 5.'si düzenlenen dünyanın en fazla ziyaretçi sayısına sahip uluslararası buluş fuarı olma unvanına sahip ISIF'20 Uluslararası Buluş Fuarında (5th Istanbul International Inventions Fair) Uluslararası jüri tarafından 05 Ağustos – 10 Eylül tarihleri arasında yapılan değerlendirmeler sonucu 'Enzimler İle Fermente Edilen Sıvı Yumurta Akı İle Beze Üretim Yöntemi' – 'Production Method of Meringue Using Enzyme Fermented/Modified Liquid Egg White' başlıklı patent 27 Eylül 2020 tarihinde Doç.Dr. Muhammed YÜCEER GÜMÜŞ MADALYA almıştır, 5Th Istanbul International Inventions Fair, Eylül 2020

Caner C., Graduate Student Thomas Graduate Fellowship Research Award, Michigan State Üniversitesi, Eylül 2000

Caner C., ABD`de master sırasındaki üstün başarı ödülü, Milli Eğitim Bakanlığı, Temmuz 1996