

## **Prof. YONCA YÜCEER**

### **Personal Information**

**Office Phone:** [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Extension: 20051

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

**Email:** [yoncayuceer@comu.edu.tr](mailto:yoncayuceer@comu.edu.tr)

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

### **International Researcher IDs**

ORCID: 0000-0002-9028-2923

Yoksis Researcher ID: 19905

### **Education Information**

Doctorate, Mississippi State University, College Of Agriculture, Food Science And Technol, United States Of America 1997 - 2002

Postgraduate, Mississippi State University, College Of Agriculture, Food Science And Technol, United States Of America 1995 - 1997

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Turkey 1986 - 1990

### **Foreign Languages**

English, B2 Upper Intermediate

### **Dissertations**

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

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

### **Research Areas**

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

### **Academic Titles / Tasks**

Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Continues

Associate Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2015

Assistant Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2008

Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2003

Research Assistant, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, 1991 - 1994

## Courses

Gıdaların Duyusal Değ, Undergraduate, 2012 - 2013

Bitirme ödevi, Undergraduate, 2012 - 2013

## Advising Theses

Yüceer Y., Sürülebilir çeşnili lor peyniri üretim alternatifleri ve karakteristik özellikleri, Postgraduate, B.DURAN(Student), 2023

Yüceer Y., DETERMINATION OF THE EFFECTS OF CERTAIN PRODUCTION PARAMETERS ON PEPTIDE PROFILE AND IN VITRO BIOACCESSIBILITY OF GOAT CHEESE, Doctorate, H.UZKUÇ(Student), 2023

Yüceer Y., Farklı kültür çeşitleri kullanılarak elde edilen yoğurtların bazı fizikokimyasal, mikrobiyal ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, E.TUĞÇE(Student), 2022

Yüceer Y., Quark üretiminde Spirulina platensis kullanımlarının araştırılması, Postgraduate, B.TURHAN(Student), 2022

Yüceer Y., Bazı aromatik bitkilerden mikrodalga destekli hidrodistilasyon yöntemiyle elde edilen esansiyel yağların karakteristik özelliklerinin belirlenmesi ve gıda uygulamaları, Postgraduate, P.AYDINLIK(Student), 2021

Yüceer Y., Nano/mikroemülsiyonla stabilize edilmiş defne esansiyel yağının aromatik, antimikrobiyal ve antioksidan özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.MERT(Student), 2020

Yüceer Y., Süt yan ürünlerinin fermentasyonu ile üretilen probiyotik içeceklerin bazı karakteristik özellikleri, Postgraduate, Ç.ÖĞE(Student), 2019

Yüceer Y., Tuz konsantrasyonu ve salamurada bekleme süresinin beyaz peynirin bazı kalite kriterleri üzerine etkileri, Postgraduate, B.YANMAZ(Student), 2019

Yüceer Y., Teneke tulum peynirinin bazı fizikokimyasal ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, C.ŞEN(Student), 2019

Yüceer Y., Farklı kültür çeşitleri kullanılarak üretilen katı tip kefirin karakteristik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, E.ARI(Student), 2018

Yüceer Y., Ezine eski kaşar peynirinin karakteristik bazı özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.ALİ(Student), 2018

Yüceer Y., Farklı ön işlem ve enzimatik hidroliz uygulamalarıyla domates ve biber küspelerinden elde edilen bazı uçucu ester ve alkol türevi bileşkerin üretim miktarlarının artırılması, Postgraduate, H.ŞİMŞEK(Student), 2017

Yüceer Y., İnek ve keçi sütü kullanılarak üretilen bazı probiyotik ürünlerin karakteristik özelliklerinin karşılaştırılması, Postgraduate, D.NALBANT(Student), 2017

Yüceer Y., Düşük kalorili yoğurt dondurması üretim alternatifleri ve karakteristik özellikleri, Postgraduate, Ö.ŞAHİN(Student), 2017

Yüceer Y., Kefir kültürü kullanılarak üretilen fermente süt ürünlerinin aroma aktif bileşkerlerinin ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, İ.ŞEN(Student), 2015

Yüceer Y., Peyniraltı suyu ve maltodekstrin ilave edilerek püskürtmeli kurutma ile üretilen beyaz peynir tozunun lezzet bileşkerlerinin GC-MS ve tanımlayıcı duysal analiz teknikleriyle belirlenmesi, Postgraduate, B.HUNUTLU(Student), 2015

Yüceer Y., Portakal atığından mikroorganizmalar kullanılarak doğal aroma maddelerinin üretimi ve optimizasyonu, Postgraduate, A.DEMİRKOL(Student), 2014

Yüceer Y., Farklı laktasyon evrelerinde türk saanen, maltız ve kıl keçisi sütlerinin vitamin, aminoasit ve mineral madde profillerinin belirlenmesi, Postgraduate, E.GÜNAY(Student), 2014

Yüceer Y., Tarımsal atıklar kullanılarak biyoaroma üretimi ve optimizasyonu, Doctorate, O.GÜNEŞER(Student), 2014

Yüceer Y., Keçi peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine hızlı olgunlaştırmanın etkileri, Postgraduate, H.UZKUÇ(Student), 2014

Yüceer Y., UHT sütlerin bazı fiziksel, kimyasal ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, O.BÖLEK(Student), 2013

YÜCEER Y., Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, Kimyasal ve Duysal Özellikleri, Postgraduate, M.Yalman(Student), 2011

YÜCEER Y., Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, S.Aday(Student), 2010

YÜCEER Y., Ultraviyole Işınları ve Ultrasound Uygulamalarının Sütün Aroma-Aktif Bileşenleri ve Mikroorganizma Yükü Üzerine Etkisi, Postgraduate, B.Engin(Student), 2009  
Yüceer Y., Süt Kaynaklı Toz Bileşenlerin Yağsız Yoğurdun Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, M.İşleten(Student), 2006

## Jury Memberships

Post Graduate, Tez savunma, İYTE, December, 2012  
Post Graduate, Tez savunma, İYTE, January, 2012  
Doctorate, Doktora, Ege Üniv., July, 2011  
Doctorate, Doktora, ÇOMÜ, April, 2011  
Post Graduate, Tez savunma, ÇOMÜ, June, 2010  
Post Graduate, Tez savunma, ÇOMÜ, January, 2010  
Post Graduate, tez savunma, ÇOMÜ, July, 2009  
Post Graduate, Tez savunma, Gaziosmanpaşa Üniv, September, 2005

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

- I. **Chemical, microbial, and volatile compounds of water kefir beverages made from chickpea, almond, and rice extracts**  
Ustaoglu-Gençgönül M., Gökırmaklı Ç., Üçgöl B., Karagöl-Yüceer Y., SEYDİM Z. B.  
European Food Research and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Chemical, microbial, and volatile changes of water kefir during fermentation with economic substrates**  
Gökırmaklı Ç., Yüceer Y., SEYDİM Z. B.  
European Food Research and Technology, vol.249, no.7, pp.1717-1728, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of heat treatment, plant coagulant, and starter culture on sensory characteristics and volatile compounds of goat cheese**  
Uzkuç H., Karagöl Yüceer Y.  
International Dairy Journal, vol.140, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Influence of Different Bacteria Species in Chemical Composition and Sensory Properties of Fermented Spirulina**  
Kurt H., İşleten Hosoglu M., Guneser O., Karagul-Yuceer Y.  
Food Chemistry, vol.400, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Production of flavor compounds from rice bran by yeasts metabolisms of Kluyveromyces marxianus and Debaryomyces hansenii**  
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ÖZMEN TOĞAY S., ELİBOL M.  
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.53, no.3, pp.1533-1547, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Fermented Spirulina products with Saccharomyces and non- Saccharomyces yeasts: Special reference to their microbial, physico-chemical and sensory characterizations**  
Sahin B., İŞLETEN HOŞOĞLU M., GÜNEŞER O., Karagul-Yuceer Y.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.47, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **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., Karagöl Yüceer Y.  
Industrial Crops and Products, vol.172, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, vol.58, no.10, pp.3981-3992, 2021 (SCI-Expanded)

- IX. **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., Yüceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.74, no.3, pp.441-452, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **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, vol.138, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **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, vol.40, no.4, pp.871-876, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Aroma characterization of heterotrophic microalgae *Cryptocodinium 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, vol.49, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **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., Kırca Toklucu A.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.246, no.1, pp.81-92, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Off-Odor Removal from Fish Oil by Adsorbent Treatment with Selected Metal-Organic Frameworks**  
Guner M., YILMAZ E., YÜCEER Y.  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.34, no.3, pp.163-174, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **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, vol.28, no.4, pp.2413-2420, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **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, vol.28, pp.2413-2420, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, vol.9, pp.1-37, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.70, no.4, pp.514-525, 2017 (SCI-Expanded)
- XIX. **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, vol.94, pp.877-894, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **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, vol.48, no.2, pp.275-285, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Production of Flavor Compounds from Olive Oil Mill Waste by *Rhizopus oryzae* and *Candida tropicalis***  
Guneser O., Demirkol a., YÜCEER Y., ozmen togay s., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Elibol M.

- BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.48, no.2, pp.275-285, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, vol.123, no.4, pp.451-459, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Evaluation of Physico-chemical, Microbiological, Sensory Properties and Aroma Profiles of Goat Cheeses Provided from Canakkale.**  
Özmen Toğay S., Güneşer O., YÜCEER Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.70, pp.514-525, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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 DERGİSİ, vol.23, no.1, pp.63-75, 2017 (SCI-Expanded)
- XXV. **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, vol.25, no.6, pp.1633-1637, 2016 (SCI-Expanded)
- XXVI. **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., ŞAHİNLER N.  
POLYMER BULLETIN, vol.73, no.12, pp.3351-3370, 2016 (SCI-Expanded)
- XXVII. **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, vol.47, no.4, pp.965-972, 2016 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Volatile Compounds and Sensory Properties of Butters Sold in Çanakkale**  
DEMİRKOL A., Güneşer O., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.22, pp.99-108, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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, vol.22, no.1, pp.99-108, 2016 (SCI-Expanded)
- XXX. **Physical Properties, Volatiles Compositions and Sensory Descriptions of the Aromatized Hazelnut Oil-Wax Organogels**  
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.80, no.9, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Bioflavour production from tomato and pepper pomaces by *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii***  
Guneser O., DEMİRKOL A., Yuceer Y., Togay S. O., HOSOGLU M. I., ELİBOL M.  
BIOPROCESS AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol.38, no.6, pp.1143-1155, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Bioflavor Production from Tomato and Pepper Pomaces by *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii***  
Guneser O., Demirkol a., YÜCEER Y., ozmen togay s., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Elibol M.  
BIOPROCESS AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol.38, pp.1143-1155, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Influence of carbon and nitrogen source on production of volatile fragrance and flavour metabolites by the yeast *Kluyveromyces marxianus***  
Gethins L., Guneser O., DEMİRKOL A., REA M. C., STANTON C., ROSS R. P., YÜCEER Y., Morrissey J. P.  
YEAST, vol.32, no.1, pp.67-76, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Growth and by-product profiles of *Kluyveromyces marxianus* cells immobilized in foamed alginate**  
WILKOWSKA A., KREGIEL D., Guneser O., Yuceer Y.  
YEAST, vol.32, no.1, pp.217-225, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXV. **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, vol.32, no.1, pp.123-143, 2015 (SCI-Expanded)

- XXXVI. **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, vol.67, no.4, pp.584-593, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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 BILIMLERI DERGISI, vol.20, no.1, pp.48-56, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MIHALIC CHEESE**  
ADAY S., Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.17, no.10, pp.2207-2227, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **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, vol.66, no.1, pp.14-19, 2013 (SCI-Expanded)
- XL. **Effect of ultraviolet light on water- and fat-soluble vitamins in cow and goat milk**  
Guneser O., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.95, no.11, pp.6230-6241, 2012 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effects of Ultraviolet Light and Ultrasound on Microbial Quality and Aroma-Active Components of Milk.**  
Engin B., YÜCEER Y.  
J. Sci Food and Agric, vol.92, pp.1245-1252, 2012 (SCI-Expanded)
- XLII. **Characterisation of aroma-active compounds, chemical and sensory properties of acid-coagulated cheese: Circassian cheese**  
Guneser O., Yuceer Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.64, no.4, pp.517-525, 2011 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Physicochemical, textural, volatile, and sensory profiles of traditional Sepet cheese**  
Ercan D., Korel F., YÜCEER Y., KINIK Ö.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.94, no.9, pp.4300-4312, 2011 (SCI-Expanded)
- XLIV. **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, vol.32, no.6, pp.709-724, 2009 (SCI-Expanded)
- XLV. **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, vol.92, no.9, pp.4146-4157, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Changes in milk fatty acid composition of goats during lactation in a semi-intensive production system.**  
ATAŞOĞLU C., UYSAL PALA Ç., YÜCEER Y.  
Archiv Tierzucht, vol.52, pp.627-636, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVII. **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, vol.52, no.6, pp.627-636, 2009 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Influence Of Supercritical CO<sub>2</sub> And Methanolic Extracts Of Rosemary On Sensory Properties And Shelf-Life Of Wheat Germ Oil**  
Yeşil Çeliktaş O., İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., Bedir E., Vardar Sukan F.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, no.32, pp.709-724, 2009 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Effects of functional dairy based proteins on nonfat yogurt quality**  
ISLETEN M., Karagul-Yuceer Y.

JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.31, no.3, pp.265-280, 2008 (SCI-Expanded)

- L. **Sensory characteristics of Ezine cheese**  
Karagul-Yuceer Y., Isleten M., Uysal-Pala Ç.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol.22, no.1, pp.49-65, 2007 (SCI-Expanded)
- LI. **Sensory properties of drinkable yogurt made from milk of different goat breeds**  
Uysal-Pala C., Karagul-Yuceer Y., Pala A., Savas T.  
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol.21, no.5, pp.520-533, 2006 (SCI-Expanded)
- LII. **Effects of dried dairy ingredients on physical and sensory properties of nonfat yogurt**  
ISLETEN M., Karagul-Yuceer Y.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.89, no.8, pp.2865-2872, 2006 (SCI-Expanded)
- LIII. **Effects of Dried Dairy Ingredients on Physical and Sensory Properties of Non Fat Yogurts**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, no.89, pp.2865-2872, 2006 (SCI-Expanded)
- LIV. **Characterization of nutty flavor in Cheddar cheese**  
AVSAR Y., Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., SINGH T., YOON Y., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.87, no.7, pp.1999-2010, 2004 (SCI-Expanded)
- LV. **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, vol.19, no.1, pp.1-13, 2004 (SCI-Expanded)
- LVI. **Soy protein fortification of a low-fat dairy-based ice cream**  
FRIEDECK K., Karagul-Yuceer Y., DRAKE M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.68, no.9, pp.2651-2657, 2003 (SCI-Expanded)
- LVII. **Characteristic aroma components of rennet casein**  
Karagul-Yuceer Y., VLAHOVICH K., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.51, no.23, pp.6797-6801, 2003 (SCI-Expanded)
- LVIII. **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, vol.68, no.8, pp.2441-2447, 2003 (SCI-Expanded)
- LIX. **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, vol.18, no.3, pp.199-216, 2003 (SCI-Expanded)
- LX. **Aroma-active components of liquid cheddar whey**  
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.68, no.4, pp.1215-1219, 2003 (SCI-Expanded)
- LXI. **Volatile flavor components of stored nonfat dry milk**  
Karagul-Yuceer Y., CADWALLADER K., DRAKE M.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.50, no.2, pp.305-312, 2002 (SCI-Expanded)
- LXII. **Aroma-active components of nonfat dry milk**  
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.49, no.6, pp.2948-2953, 2001 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Formulations and processing of yogurt affect the microbial quality of carbonated yogurt**  
Karagul-Yuceer Y., WILSON J., WHITE C.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.84, no.3, pp.543-550, 2001 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Carbonated yogurt - Sensory properties and consumer acceptance**  
Karagul-Yuceer Y., COGGINS P., WILSON J., WHITE C.  
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.82, no.7, pp.1394-1398, 1999 (SCI-Expanded)
- LXV. **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, vol.32, no.7, pp.433-439, 1999 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **SENSORY PROPERTIES AND VOLATILE PROFILE OF GOAT CHEESE PRODUCED USING CYNARA CARDUNCULUS PROTEASE**  
Uzkuç H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y.  
GIDA, vol.48, no.4, pp.683-697, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Geleneksel Süt Ürünleri ve Coğrafi İşaretin Önemi**  
YÜCEER Y.  
Süt Dünyası, vol.4, pp.31, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **YAYIKALTI İÇECEĞİNİN FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ İLE UÇUCU BİLEŞENLERİNİN BELİRLENMESİ**  
ÖGE Ç., KARAGÜL YÜCEER Y.  
GIDA, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **MİKRODALGA DESTEKLİ HİDRODİSTİLASYON YÖNTEMİYLE ELDE EDİLEN PELARGONIUM GRAVEOLENS (ITIR) ESANSİYEL YAĞININ KARAKTERİSTİK BAZI ÖZELLİKLERİ**  
AYDINLIK P., YÜCEER Y.  
GIDA, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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, vol.10, no.5, 2021 (ESCI)
- VI. **Assessment of Quality and Aroma Characteristics of Kefir Produced by Using Grain and Lyophilized Culture**  
ŞEN DAĞ İ., AYDENİZ GÜNEŞER B., KARAGÜL YÜCEER Y.  
Journal of Advanced Research in Natural and Applied Sciences, vol.7, pp.343-357, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **TİRE ÇAMUR PEYNİRİNİN BAZI FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ**  
KARAALIOĞLU O., GÜNAY E., YÜCEER Y.  
GIDA, vol.46, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **İnek ve Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Karakteristik Özellikleri.**  
Nalbant D., YÜCEER Y.  
GIDA, vol.45, no.2, pp.315-328, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **İNEK VE KEÇİ SÜTÜ KULLANILARAK ÜRETİLEN PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİNİN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ**  
Nalbant D., YÜCEER Y.  
GIDA, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Dane veya Liyofilize Kefir Kültürü Kullanılarak Peyniraltı Suyu İçeceği Üretimi ve Karakterizasyonu**  
Şen İ., YÜCEER Y.  
AKADEMİK GIDA, vol.17, no.3, pp.362-370, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Ezine Eski Kaşar Peynirinin Karakteristik Bazı Özellikleri**  
Doğan M. A., YÜCEER Y.  
Gıda, vol.44, no.5, pp.849-860, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Dane ve liyofilize kefir kültürü kullanılarak üretilen peyniraltı suyu içeceğinin aroma bileşenleri ve duyuşsal özellikleri**  
Şen İ., YÜCEER Y.  
Akademik Gıda, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **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, vol.23, pp.131-138, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **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, vol.43, no.4, pp.663-676, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **SOĞUK MASERASYONUN KARALAHNA VE CABERNET SAUVIGNON ŞİRALARININ ANTOSİYANİN VE UÇUCU BİLEŞENLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**  
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ŞİŞLİ B., YÜCEER Y., BAYHAN A., KIRCA TOKLUCU A.  
Gıda, vol.43, no.4, pp.663-676, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **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., Erkeyacan H., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, pp.687-701, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININKEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ**  
Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.  
GIDA, vol.43, no.2, pp.250-263, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **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, vol.43, no.4, pp.663-676, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **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, vol.3, no.8, pp.651-658, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Torulasporea delbrueckii ve Trichoderma atroviride Kullanılarak Pirinadan (Zeytin Katı Atığı) Biyoaroma Üretimi**  
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., Özmen Toğay S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Elibol M.  
AKADEMİK GIDA, no.12, pp.16-25, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Çanakkale’de Tüketime Sunulan Taze Beyaz Peynirlerin Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi**  
Engin B., YÜCEER Y., ÇAKICI N.  
Süt Dünyası, vol.43, pp.56, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Farklı ticari kültürler kullanılarak üretilen yoğurtların fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri**  
Yiğit K., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
Hasad, vol.26, pp.30-35, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Geleneksel ve Endüstriyel Tereyağlarının Bazı Kalite Özellikleri**  
Aslan N., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
HASAD, vol.26, no.312, pp.16-21, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Çanakkale’de satılan keçi peynirlerinin hijyenik kalitesinin belirlenmesi**  
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
HASAD, vol.27, no.318, pp.46-48, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Ezine Peyniri II Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi**  
TUNCAL N. B., GÜNEŞER O., ENGİN B., YAŞAR K., ZORBA N. N., YÜCEER Y.  
Gıda, vol.35, no.1, pp.21-26, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Instrumental and sensory measurements of ezine cheese texture**  
Aday M. S., Caner C., Yüceer Y.  
AKADEMİK GIDA, vol.8, no.3, pp.6-10, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **EZİNE PEYNİRİ I AROMA KARAKTERİZASYONU**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.  
GIDA DERGİSİ, vol.34, no.6, pp.373-380, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Ezine Peyniri I. Aroma Karakterizasyonu**  
YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., MENDEŞ M.  
GIDA, vol.34, no.6, pp.373, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Ultraviyole Işıklarının Sütün Mikrobiyel Özellikleri Üzerine Etkisi.**  
Engin B., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
GIDA, vol.34, no.5, pp.303, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

- XXX. **Ezine peynirinin mineral madde içeriği**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.  
GIDA, vol.32, no.4, pp.173-179, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Olan Yaklaşımını ve Satın Almalarını Etkileyen Faktörler İngilizce**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.  
GIDA DERGİSİ, vol.32, no.1, pp.25-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Termal Desorpsiyon (TD) Kullanılarak Aroma Maddelerinin Analizi**  
Engin B., YÜCEER Y.  
AKADEMİK GIDA, vol.26, pp.26, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods.**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.  
GIDA, no.32, pp.25-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Katı faz mikroekstraksiyon (SPME) tekniğinin aroma maddelerinin analizinde kullanımı**  
PALA Ç., YÜCEER Y.  
Dünya Gıda, vol.3, pp.74-78, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Farklı keçi ırkı sütlerinden üretilen probiyotik ayranın karakteristik özellikleri**  
PALA Ç., YÜCEER Y., PALA A.  
Akademik Gıda, vol.3, no.18, pp.43-46, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Tepe Boşluğu Tekniği Kullanılarak Gıdalarda Aroma Maddelerinin Analizi**  
Altın P., YÜCEER Y.  
AKADEMİK GIDA, vol.18, pp.16, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidum Kullanılarak Hazırlanan Fermente Süt Ürünlerinin İncelenmesi**  
SEZGİN E., YILDIRIM Z., YÜCEER Y.  
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, vol.20, pp.281, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Glucono Delta Lactone (GDL) Kullanımının Yoğurdun Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**  
SEZGİN E., YÜCEER Y.  
Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve İncelemeler, vol.760, no.1371, 1994 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

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

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Lactobacillus casei ile Teff bazlı probiyotik fermente peynir altı suyu içeceği geliştirilmesi**  
ÖZGENÇ H., KAYA B., YÜCEER Y.  
1. Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi 2023, 28 - 29 September 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 November 2021 - 05 May 2022, pp.38
- III. **FARKLI TİCARİ KÜLTÜRLERDEN ÜRETİLEN YOĞURT SERUMLARININ BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**  
Elmas E. T., Kaya B., Yüceer Y.  
ANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ V. LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ

2021, 4 - 05 November 2021, pp.37

- IV. **The Determinants of Carbon Footprint in Dairy Industry**  
Kaya B., Yüceer Y.  
International Global Climate Change Congress, Çanakkale, Turkey, 3 - 05 June 2021, pp.230
- V. **The Effect of Somatic Cell Count and Total Live Bacteria Count on Milk Composition and Quality**  
Yıkıcı E., Öge Ç., Yüceer Y.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.350
- VI. **"Bozcaada'ya özgü Vasilaki üzümlerinden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duyuşsal karakteristiği üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi"**  
Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020
- VII. **Effects of Fenugreek Seed (*Trigonella foenum graecum*) Supplementation on Performance of Mid Lactational Goats**  
AKBAĞ H. I., SAVAŞ T., YÜCEER Y.  
II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 01 September 2020
- VIII. **EFFECTS OF FENUGREEK SEED (*TRIGONELLA FOENUM GRAECUM*) SUPPLEMENTATION ON PERFORMANCE OF MID LOCATIONAL GOATS**  
Akbağ H. I., Yüceer Y., Savaş T.  
II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1 - 03 September 2020, pp.436-440
- IX. **Probiyotik Bazı Süt Ürünlerinde Anjiyotensin Dönüştürücü Enzimin (ACE) Belirlenmesi**  
Nalbant D., YÜCEER Y.  
3. Trakya Üniversiteler Birliği Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, Çanakkale, Turkey, 24 - 26 October 2019, pp.178
- X. **Impacts of Acidification and High-Pressure Treatment on Sensory Characteristics of Licorice Root Sherbet**  
ADAY S., UYSAL PALA Ç., YÜCEER Y.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.230
- XI. **Impacts of Acidification and High-Pressure Treatment on Sensory Characteristics of Licorice Root Sherbet**  
ADAY S., UYSAL PALA Ç., YÜCEER Y.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.230
- XII. **Buttermilk use in production of fermented probiotic beverages**  
ÖGE Ç., YÜCEER Y.  
International Congress on Food Technology and Nutrition (ICFTN), Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019
- XIII. **Buttermilk use in production of fermented probiotic beverages**  
ÖGE Ç., YÜCEER Y.  
International Congress on Food Technology and Nutrition (ICFTN), Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.556-557
- XIV. **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, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.506-507
- XV. **Antimicrobial properties of microwave-assisted extracts of raw bay leaf essential oils and micro/nanoemulsions thereof: Application to fresh orange juice**  
Berber M. M., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., Uzkuç H., Özmen Toğay S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., TARHAN K., YÜCEER Y., ŞAHİNER N.  
International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.503-505

- XVI. **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, Macedonia, 15 - 17 May 2019, pp.506-507
- XVII. **Bitkisel kaynaklı (yabani enginar, *Cynara cardunculus* L.) rennet kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı özelliklerinin belirlenmesi**  
Uzkuç H., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., YÜCEER Y.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.139-140
- XVIII. **Microwave-assisted hydrodistillation of essential oils from dried lavender leaves and their stabilization by micro/nanoemulsions**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., YÜCEER Y., Şengel S., ŞAHİNER N.  
Bioflavour 2018, Frankfurt, Germany, 18 - 21 September 2018, pp.121-122
- XIX. **Sütçülük Yan Ürünlerinin Fermente İçecek Olarak Değerlendirilmesi**  
ÖGE Ç., YÜCEER Y.  
2. Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Turkey, 14 - 15 December 2017
- XX. **Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Peyniraltı Suyu İçeceğinin Karakteristik Bazı Özellikleri**  
Şen İ., YÜCEER Y.  
II. Çanakkale Tarım Sempozyumu, Çanakkale, Turkey, 14 - 15 December 2017, pp.155
- XXI. **Kefir Üretiminde Dane ve Ticari Kültür Kullanımının Aroma Bileşenleri ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi**  
Şen İ., YÜCEER Y., Aydeniz B.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2017 - 07 October 2016, pp.377
- XXII. **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, Romania, 28 - 30 September 2017
- XXIII. **Effects of Different Pretreatment Methods on Production of Some Volatile Organic Compounds from Tomato and Pepper Pomaces**  
Şimşek H., İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
10. Aegean Analytical Chemistry Days, Çanakkale, Turkey, 29 September - 02 October 2017, pp.215
- XXIV. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XXV. **Süt ve süt ürünlerinde kullanılan aroma izolasyon teknikler**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
1. Ulusal sütçülük kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017
- XXVI. **İnek ve keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Bazı Probiyotik Ürünlerin Karakteristik Özellikleri**  
Nalbant D., YÜCEER Y.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.13
- XXVII. **Effects of Salt on Certain Quality Criteria of White Cheese**  
Öztürk B., YÜCEER Y.  
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 May 2017
- XXVIII. **Use of culture alternatives for set style kefir production**  
Arı E., YÜCEER Y.  
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 May 2017
- XXIX. **Plant-sourced proteases used in cheese making. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies**

Uzkuç H., Yüceer Y.

ICAFOF, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1140

- XXX. **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 May 2017, pp.1102
- XXXI. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.964
- XXXII. **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 May 2017
- XXXIII. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.964
- XXXIV. **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 September - 02 October 2016
- XXXV. **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, Turkey, 5 - 07 October 2016, no.48, pp.493
- XXXVI. **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, Turkey, 5 - 07 October 2016, no.48, pp.493
- XXXVII. **Stabilize Ketten Tohumu Katkısının Tarhananın Besinsel Özelliklerindeki Değişime Etkisinin Araştırılması**  
TUNCEL N. B., Uygur A., YÜCEER Y.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.371
- XXXVIII. **Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**  
Uzkuç H., Marangoz İ., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.103
- XXXIX. **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, Turkey, 29 September - 02 October 2016, pp.217
- XL. **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 July 2016
- XLI. **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, Turkey, 29 - 30 April 2016, pp.34
- XLII. **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, Turkey, 29 - 30 April 2016, pp.35

- XLIII. **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, Turkey, 29 - 30 April 2016, pp.34

- XLIV. **Düşük Kalorili Yoğurt Dondurması Üretim Alternatifleri ve Karakteristik Özellikleri**

Şahin (Kocabiyik) Ö., YÜCEER Y.

TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Çanakkale, Turkey, 29 - 30 April 2016, vol.-, pp.57

- XLV. **Effects of Using Lipase and Culture on Goat Cheese**

Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.

Balkan Agriculture Congress, Edirne, Turkey, 8 - 14 September 2014, pp.168

- XLVI. **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 July 2103 - 23 July 2013

- XLVII. **Kaşar benzeri peynir üretimi: fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri**

YALMAN M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

Türkiye.11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.294

- XLVIII. **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, Ireland, 10 - 12 November 2010

- XLIX. **Keçi-İnek-Koyun Sütü Karışımı Kullanılarak Yapılan Mihaliç Peynirlerinin Özellikleri**

ADAY S., YÜCEER Y.

Ulusal Keçicilik Kongresi, Çanakkale, Turkey, 24 - 26 June 2010, pp.35

- L. **Çanakkale'de Yetiştiriciliği Yapılan Bazı Keçi Sütlerinde Süt Bileşenlerinin Belirlenmesi**

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., KONYALI A.

Ulusal Keçicilik Kongresi, Çanakkale, Turkey, 24 - 26 June 2010, pp.359-364

- LI. **Geleneksel yöntemlerle üretilen domates salçalarının fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri**

PALA Ç., Apuhan E., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.

I. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010

- LII. **Mihaliç Peyniri Üretimi ve Karakteristik Özellikleri**

ADAY S., YÜCEER Y.

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.575

- LIII. **Influence of a Change From Natural Pasture to Temprorary Barley Pasture on 18C-Fatty Acid Composition of Goat Milk**

ATAŞOĞLU C., UYSAL PALA Ç., AKBAĞ H. I., YÜCEER Y.

XVII International Congress of Mediterranean Federation of Health and Production of Ruminants, Perugia, Italy, 27 - 30 May 2009, pp.161-162

- LIV. **Coğrafi İşaret ve Ezine Peyniri**

ADAY S., YÜCEER Y.

Çanakkale İli Değerleri Sempozyumu, Çanakkale, Turkey, 25 - 31 August 2008, pp.1

- LV. **Olgunlaşma süresinin Ezine peynirinin bazı özelliklerine etkisinin araştırılması.**

TUNCAL N. B., YÜCEER Y., GÜNEŞER O.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.25

- LVI. **Sensory characteristics of Ezine Cheese**

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

1st Int. Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005

- LVII. Ezine peynirinin Üre-PAGE yöntemi ile kazein fraksiyonlarının belirlenmesi**  
TUNCER N. B., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.  
3. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, Çanakkale, Turkey, 5 - 07 July 2006, pp.25
- LVIII. Fruit flavored-probiotic dairy beverages**  
İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.  
1st Int. Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005
- LIX. Gluten-Free Cereal Based Products And Recent Developments**  
TUNCER N. B., UYSAL PALA Ç., İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.25
- LX. Geleneksel Çanakkale keşkek'xxi**  
PALA Ç., İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.262-267
- LXI. Alternative New Processing Methods For Dairy Processing**  
CANER C., YÜCEER Y.  
Recent Developments In Dairy Sci. and Technol. International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.291-293
- LXII. Persistent pesticide residues in milk and dairy products**  
PALA Ç., YÜCEER Y.  
Recent Developments in Dairy Sci. and Tech., International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 1 - 02 January 2004, pp.330-333
- LXIII. Gıdalarda Tat ve Aroma Kusurları**  
CANER C., YÜCEER Y.  
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 05 October 2003, pp.743-749

## Supported Projects

YÜCEER Y., Şahiner Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Duyusal Farklılıkların Tereyağlarının Fizikokimyasal Özellikleri ve Uçucu Bileşen Profili Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2024 - Continues

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

Yüceer Y., TÜBİTAK - AB COST Project, Mikoprotein Üretim Optimizasyonu, Karakterizasyon Ve Ürün Uygulaması, 2023 - 2026

Yıkıcı E., Yüceer Y., TUBİTAK Project, Farklı Lipaz Enzimleri Kullanılarak Enzim Modifiye Tereyağı Üretimi, 2022 - 2023

YÜCEER Y., UZKUÇ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçi peyniri üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcı ve starter kültür kullanımının biyoaktif peptitlerin in vitro biyoyararlılığı üzerine etkileri, 2021 - 2023

YÜCEER Y., Aydın P., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Aromatik Bitkilerden Mikrodalga Destekli Hidrodistilasyon Yöntemiyle Elde Edilen Esansiyel Yağların Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Uygulamaları, 2020 - 2021

YÜCEER Y., ÇELEBİ UZKUÇ N. M., UZKUÇ H., UZKUÇ H., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyusal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, 2020 - 2021

AKBAĞ H. I., SAVAŞ T., YÜCEER Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Laktasyondaki Keçilerde Çemen Tohumu Trigonella foenum graecum Kullanımının Süt Kalitesi ve Bazı Serum Özellikleri Üzerine Etkileri, 2018 - 2019

YÜCEER Y., ÖĞE Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Yan Ürünlerinin Fermantasyonu ile Üretilen Probiyotik İçeceklerin Bazı Karakteristik Özellikleri, 2018 - 2019

Yüceer Y., TUBİTAK Project, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - 2019

YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Project Supported by Higher Education Institutions, Debaryomyces hansenii ile domates küspesi kullanılarak bazı uçucu bileşenlerin üretilmesi: Yüksek sıcaklık seyreltik asit hidrolizi yaklaşımı, 2018 -

2018

YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Project Supported by Higher Education Institutions, Hidrodistilasyon yöntemi ile lavanta esansiyel yağ eldesinde ekstraksiyonun optimizasyonu ve portakal suyu uygulaması, 2018 - 2018

Yüceer Y., TUBITAK Project, Yakın ve Orta Kızılötesi Spektroskopisinin Ezine Peynirinin Kalite Parametrelerinin Ölçülmesinde Kullanılması, 2017 - 2018

YÜCEER Y., Nalbant D., Project Supported by Higher Education Institutions, İnek ve keçi sütü kullanılarak üretilen bazı probiyotik ürünlerin karakteristik özelliklerinin karşılaştırılması, 2016 - 2017

İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Heterotrofik koşullarda yetiştirilen farklı mikroalg türlerinin uçucu bileşenlerinin ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, 2016 - 2017

YÜCEER Y., Şahin Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Düşük Kalorili Yoğurt Dondurması Üretim Alternatifleri ve Karakteristik Özellikleri, 2015 - 2017

YÜCEER Y., Şen İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Fermente Süt Ürünlerinin Aroma Aktif Bileşenlerinin ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

YÜCEER Y., GÜNAY E., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı laktasyon evrelerinde Türk saanen, Maltız ve Kıl Keçisi Sütlerinin Vitamin, Aminoasit ve Mineral Madde Profillerinin Belirlenmesi, 2012 - 2014

YÜCEER Y., AY M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Kaynaklı Enterococcus faecium ve Enterococcus faecalis İzolatlarının Patojenite Potansiyellerinin ve Bakteriyosin Oluşturma Özelliklerinin Araştırılması, 2011 - 2014

YÜCEER Y., BÖLEK O., Project Supported by Higher Education Institutions, UHT Sütlerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2013

YÜCEER Y., GÜNEŞER O., Project Supported by Higher Education Institutions, ULTRAVİOLE IŞINLARININ SÜTÜN YAĞDAVE SUDA ÇÖZÜNEN VİTAMİNLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2010 - 2012

YÜCEER Y., YALMAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, 2010 - 2011

YÜCEER Y., ADAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

YÜCEER Y., ERGİN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultraviyole Işınları ve Ultrasound Uygulamalarının Sütün Aroma-Aktif Bileşenleri ve Mikroorganizma Yüğü Üzerine Etkisi, 2007 - 2009

ATAŞOĞLU C., YÜCEER Y., UYSAL PALA Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Türk Saanen Keçilerinde Süt Konjuge Linoleik Asit Miktarının Yıl Boyu Değişiminin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2006 - 2009

YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Kaynaklı Toz Bileşenlerin Yağsız Yoğurdun Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi, 2004 - 2006

YÜCEER Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Tarife Dayalı Duyusal Analiz Metodlarıyla Ezine Peynirinin Duyusal Profiline Belirlenmesi, 2004 - 2006

## Metrics

Publication: 169

Citation (WoS): 1092

Citation (Scopus): 1598

H-Index (WoS): 19

H-Index (Scopus): 22