

Prof. Dr. YONCA YÜCEER

Kişisel Bilgiler

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

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

E-posta: yoncayuceer@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-9028-2923

Yoksis Araştırmacı ID: 19905

Eğitim Bilgileri

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

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

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

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

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

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

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

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

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

Verdiği Dersler

Gıdaların Duyusal Değ, Lisans, 2012 - 2013

Bitirme ödevi, Lisans, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Yüceer Y., Sürülebilir çeşnili lor peyniri üretim alternatifleri ve karakteristik özellikleri, Yüksek Lisans,

B.DURAN(Öğrenci), 2023

Yüceer Y., Bazı üretim parametrelerinin keçi peynirinin peptit profili ve in vitro biyoerişilebilirliği üzerine etkilerinin belirlenmesi, Doktora, H.UZKUÇ(Öğrenci), 2023

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

Yüceer Y., Quark üretiminde Spirulina platensis kullanımlarının araştırılması, Yüksek Lisans, B.TURHAN(Öğrenci), 2022

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

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

Yüceer Y., Süt yan ürünlerinin fermentasyonu ile üretilen probiyotik içeceklerin bazı karakteristik özellikleri, Yüksek Lisans, Ç.ÖGE(Öğrenci), 2019

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

Yüceer Y., Teneke tulum peynirinin bazı fizikokimyasal ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, C.ŞEN(Öğrenci), 2019

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

Yüceer Y., Ezine eski kaşar peynirinin karakteristik bazı özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.ALİ(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, H.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2017

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

Yüceer Y., Düşük kalorili yoğurt dondurması üretim alternatifleri ve karakteristik özellikleri, Yüksek Lisans, Ö.ŞAHİN(Öğrenci), 2017

Yüceer Y., Kefir kültürü kullanılarak üretilen fermente süt ürünlerinin aroma aktif bileşkerlerinin ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, İ.ŞEN(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, B.HUNUTLU(Öğrenci), 2015

Yüceer Y., Portakal atığından mikroorganizmalar kullanılarak doğal aroma maddelerinin üretimi ve optimizasyonu, Yüksek Lisans, A.DEMİRKOL(Öğrenci), 2014

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

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

Yüceer Y., Keçi peynirinin bazı kalite kriterleri üzerine hızlı olgunlaştırmanın etkileri, Yüksek Lisans, H.UZKUÇ(Öğrenci), 2014

Yüceer Y., UHT sütlerin bazı fiziksel, kimyasal ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, O.BÖLEK(Öğrenci), 2013

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

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

YÜCEER Y., Ultraviyole Işınları ve Ultrasound Uygulamalarının Sütün Aroma-Aktif Bileşkerleri ve Mikroorganizma Yükü

Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, B.Engin(Öğrenci), 2009

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

Jüri Üyelikleri

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

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

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

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

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

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

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

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Chemical, microbial, and volatile compounds of water kefir beverages made from chickpea, almond, and rice extracts**
Ustaoglu-Gençgönül M., Gökırmaklı Ç., Üçgül B., Karagül-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, cilt.249, sa.7, ss.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., Karagül Yüceer Y.
International Dairy Journal, cilt.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, cilt.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, cilt.53, sa.3, ss.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, cilt.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., Karagül Yüceer Y.
Industrial Crops and Products, cilt.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, cilt.58, sa.10, ss.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, cilt.74, sa.3, ss.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, cilt.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, cilt.40, sa.4, ss.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, cilt.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., Kirca Toklucu A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.1, ss.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, cilt.34, sa.3, ss.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, cilt.28, sa.4, ss.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, cilt.28, ss.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, cilt.9, ss.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, cilt.70, sa.4, ss.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, cilt.94, ss.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, cilt.48, sa.2, ss.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.
BRAZİLİAN JOURNAL OF MICROBİOLOGY, cilt.48, sa.2, ss.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, cilt.123, sa.4, ss.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, cilt.70, ss.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, cilt.23, sa.1, ss.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, cilt.25, sa.6, ss.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., ŞAHİNER N.
POLYMER BULLETIN, cilt.73, sa.12, ss.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, cilt.47, sa.4, ss.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, cilt.22, ss.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, cilt.22, sa.1, ss.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, cilt.80, sa.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., HOSOĞLU M. I., ELİBOL M.
BIOPROCESS AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.38, sa.6, ss.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, cilt.38, ss.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, cilt.32, sa.1, ss.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, cilt.32, sa.1, ss.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, cilt.32, sa.1, ss.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, cilt.67, sa.4, ss.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 BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.20, sa.1, ss.48-56, 2014 (SCI-Expanded)

- XXXVIII. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MIHALIC CHEESE**

ADAY S., Yuceer Y.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.10, ss.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, cilt.66, sa.1, ss.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, cilt.95, sa.11, ss.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, cilt.92, ss.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, cilt.64, sa.4, ss.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, cilt.94, sa.9, ss.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-Celiktaş O., Isleten M., Karagul-Yuceer Y., Bedir E., Vardar-Sukan F.

JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.32, sa.6, ss.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., Mendes M.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.92, sa.9, ss.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, cilt.52, ss.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, cilt.52, sa.6, ss.627-636, 2009 (SCI-Expanded)

- XLVIII. **Influence Of Supercritical CO₂ 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, sa.32, ss.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, cilt.31, sa.3, ss.265-280, 2008 (SCI-Expanded)

- L. **Sensory characteristics of Ezine cheese**
Karagul-Yuceer Y., Isleten M., Uysal-Pala Ç.
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.22, sa.1, ss.49-65, 2007 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.21, sa.5, ss.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, cilt.89, sa.8, ss.2865-2872, 2006 (SCI-Expanded)
- LIIL. **Effects of Dried Dairy Ingredients on Physical and Sensory Properties of Non Fat Yogurts**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, sa.89, ss.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, cilt.87, sa.7, ss.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, cilt.19, sa.1, ss.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, cilt.68, sa.9, ss.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, cilt.51, sa.23, ss.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, cilt.68, sa.8, ss.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, cilt.18, sa.3, ss.199-216, 2003 (SCI-Expanded)
- LX. **Aroma-active components of liquid cheddar whey**
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.4, ss.1215-1219, 2003 (SCI-Expanded)
- LXI. **Volatile flavor components of stored nonfat dry milk**
Karagul-Yuceer Y., CADWALLADER K., DRAKE M.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.50, sa.2, ss.305-312, 2002 (SCI-Expanded)
- LXII. **Aroma-active components of nonfat dry milk**
Karagul-Yuceer Y., DRAKE M., CADWALLADER K.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.49, sa.6, ss.2948-2953, 2001 (SCI-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, cilt.84, sa.3, ss.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, cilt.82, sa.7, ss.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, cilt.32, sa.7, ss.433-439, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **CYNARA CARDUNCULUS PROTEAZI KULLANILARAK ÜRETİLEN KEÇİ PEYNİRİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ VE UÇUCU BİLEŞEN PROFİLİ**
Uzkuç H., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y.
GIDA, cilt.48, sa.4, ss.683-697, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Geleneksel Süt Ürünleri ve Coğrafi İşaretin Önemi**
YÜCEER Y.
Süt Dünyası, cilt.4, ss.31, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **YAYIKALTI İÇECEĞİNİN FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ İLE UÇUCU BİLEŞENLERİNİN BELİRLENMESİ**
ÖGE Ç., KARAGÜL YÜCEER Y.
GIDA, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **MİKRODALGA DESTEKLİ HİDRODİSTİLASYON YÖNTEMİYLE ELDE EDİLEN PELARGONIUM GRAVEOLENS (ITIR) ESANSİYEL YAĞININ KARAKTERİSTİK BAZI ÖZELLİKLERİ**
AYDINLIK P., YÜCEER Y.
GIDA, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.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, cilt.7, ss.343-357, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **TİRE ÇAMUR PEYNİRİNİN BAZI FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ**
KARAALIOĞLU O., GÜNAY E., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.46, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **İnek ve Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Karakteristik Özellikleri.**
Nalbant D., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.45, sa.2, ss.315-328, 2020 (Hakemli Dergi)
- IX. **İNEK VE KEÇİ SÜTÜ KULLANILARAK ÜRETİLEN PROBİYOTİK FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİNİN KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ**
Nalbant D., YÜCEER Y.
GIDA, 2020 (Hakemli Dergi)
- X. **Dane veya Liyofilize Kefir Kültürü Kullanılarak Peyniraltı Suyu İçeceği Üretimi ve Karakterizasyonu**
Şen İ., YÜCEER Y.
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.3, ss.362-370, 2019 (Hakemli Dergi)
- XI. **Ezine Eski Kaşar Peynirinin Karakteristik Bazı Özellikleri**
Doğan M. A., YÜCEER Y.
Gıda, cilt.44, sa.5, ss.849-860, 2019 (Hakemli Dergi)
- XII. **Dane ve liyofilize kefir kültürü kullanılarak üretilen peyniraltı suyu içeceğinin aroma bileşenleri ve duyuşal özellikleri**
Şen İ., YÜCEER Y.
Akademik Gıda, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.23, ss.131-138, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.43, sa.4, ss.663-676, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.43, sa.4, ss.663-676, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, ss.687-701, 2018 (Hakemli Dergi)
- XVII. **LİPAZ ENZİMİ VE DESTEK KÜLTÜR KULLANIMININKEÇİ PEYNİRİNİN OLGUNLAŞMASI ÜZERİNE ETKİLERİ**
Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.
GIDA, cilt.43, sa.2, ss.250-263, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.43, sa.4, ss.663-676, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.8, ss.651-658, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.12, ss.16-25, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Çanakkale’de Tüketime Sunulan Taze Beyaz Peynirlerin Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi**
Engin B., YÜCEER Y., ÇAKICI N.
Süt Dünyası, cilt.43, ss.56, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Farklı ticari kültürler kullanılarak üretilen yoğurtların fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri**
Yiğit K., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
Hasad, cilt.26, ss.30-35, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Geleneksel ve Endüstriyel Tereyağlarının Bazı Kalite Özellikleri**
Aslan N., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
HASAD, cilt.26, sa.312, ss.16-21, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Çanakkale’de satılan keçi peynirlerinin hijyenik kalitesinin belirlenmesi**
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
HASAD, cilt.27, sa.318, ss.46-48, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Ezine Peyniri II Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi**
TUNCER N. B., GÜNEŞER O., ENGİN B., YAŞAR K., ZORBA N. N., YÜCEER Y.
Gıda, cilt.35, sa.1, ss.21-26, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **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)
- XXVII. **EZİNE PEYNİRİ I AROMA KARAKTERİZASYONU**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA DERGİSİ, cilt.34, sa.6, ss.373-380, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Ezine Peyniri I. Aroma Karakterizasyonu**
YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., MENDEŞ M.
GIDA, cilt.34, sa.6, ss.373, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Ultraviyole Işıklarının Sütün Mikrobiyel Özellikleri Üzerine Etkisi.**
Engin B., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.34, sa.5, ss.303, 2009 (Hakemli Dergi)

- XXX. **Ezine peynirinin mineral madde içeriği**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç., YÜCEER Y.
GIDA, cilt.32, sa.4, ss.173-179, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Olan Yaklaşımını ve Satın Almalarını Etkileyen Faktörler İngilizce**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA DERGİSİ, cilt.32, sa.1, ss.25-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Termal Desorpsiyon (TD) Kullanılarak Aroma Maddelerinin Analizi**
Engin B., YÜCEER Y.
AKADEMIK GIDA, cilt.26, ss.26, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods.**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA, sa.32, ss.25-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Katı faz mikroekstraksiyon (SPME) tekniğinin aroma maddelerinin analizinde kullanımı**
PALA Ç., YÜCEER Y.
Dünya Gıda, cilt.3, ss.74-78, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Farklı keçi ırkı sütlerinden üretilen probiyotik ayranın karakteristik özellikleri**
PALA Ç., YÜCEER Y., PALA A.
Akademik Gıda, cilt.3, sa.18, ss.43-46, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Tepe Boşluğu Tekniği Kullanılarak Gıdalarda Aroma Maddelerinin Analizi**
Altın P., YÜCEER Y.
AKADEMIK GIDA, cilt.18, ss.16, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidum Kullanılarak Hazırlanan Fermente Süt Ürünlerinin İncelenmesi**
SEZGİN E., YILDIRIM Z., YÜCEER Y.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.20, ss.281, 1996 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.760, sa.1371, 1994 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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 Eylül 2023
- II. **ANTİMİKROBİYAL AJAN OLARAK Metschnikowia pulcherrima**
Kaya B., Çelebi Uzkuç N. M., Kırca Toklucu A., Yüceer Y.
BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ V. LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ 2021, 04 Kasım 2021 - 05 Mayıs 2022, ss.38
- III. **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

- IV. **The Determinants of Carbon Footprint in Dairy Industry**
Kaya B., Yüceer Y.
International Global Climate Change Congress, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Haziran 2021, ss.230
- V. **Somatik Hücre Sayısı ile Toplam Canlı Bakteri Sayısının Süt Bileşimi ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
Yıkıcı E., Öge Ç., Yüceer Y.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.350
- VI. **"Bozcaada'ya özgü Vasilaki üzümlerinden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duyuşal karakteristiği üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi"**
Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N. M., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
- 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, Türkiye, 01 Eylül 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, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.230
- XII. **Buttermilk use in production of fermented probiotic beverages**
ÖGE Ç., YÜCEER Y.
International Congress on Food Technology and Nutrition (ICFTN), Tetova, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019
- XIII. **Buttermilk use in production of fermented probiotic beverages**
ÖGE Ç., YÜCEER Y.
International Congress on Food Technology and Nutrition (ICFTN), Tetova, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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., ŞAHİN N.
International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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., ŞAHİN N.
International Conference of Food Technology and Nutrition, Tetova, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.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, Almanya, 18 - 21 Eylül 2018, ss.121-122
- XIX. **Sütçülük Yan Ürünlerinin Fermente İçecek Olarak Değerlendirilmesi**
ÖGE Ç., YÜCEER Y.
2. Çanakkale Tarımı Sempozyumu, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017
- XX. **Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Peyniraltı Suyu İçeceğinin Karakteristik Bazı Özellikleri**
Şen İ., YÜCEER Y.
II. Çanakkale Tarım Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017, ss.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, Türkiye, 05 Ekim 2017 - 07 Ekim 2016, ss.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, Romanya, 28 - 30 Eylül 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, Türkiye, 29 Eylül - 02 Ekim 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- XXV. **Süt ve süt ürünlerinde kullanılan aroma izolasyon teknikler**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y.
1. Ulusal sütçülük kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXVI. **İnek ve keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Bazı Probiyotik Ürünlerin Karakteristik Özellikleri**
Nalbant D., YÜCEER Y.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.13
- XXVII. **Effects of Salt on Certain Quality Criteria of White Cheese**
Öztürk B., YÜCEER Y.
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- XXVIII. **Use of culture alternatives for set style kefir production**
Arı E., YÜCEER Y.
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- XXIX. **Plant-sourced proteases used in cheese making. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies**
Uzkuç H., Yüceer Y.
ICAFOP, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 (ICAFOT 2017 Cappadocia / Turkey), 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 Mayıs 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 Eylül - 02 Ekim 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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, sa.48, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, sa.48, ss.493
- XXXVII. **Stabilize Ketten Tohumu Katkısının Tarhananın Besinsel Özelliklerindeki Değişime Etkisinin Araştırılması**
TUNCEL N. B., Uygur A., YÜCEER Y.
Türkiye 12. Gıda Kongresi,, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.371
- XXXVIII. **Karadut Suyu Uçucu Bileşenleri Üzerine Isıl İşlemin Etkisi**
Uzkuç H., Marangoz İ., Yüceer Y., Kırca Toklucu A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.103
- 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, Türkiye, 29 Eylül - 02 Ekim 2016, ss.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 Temmuz 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, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, ss.34
- XLIV. **Düşük Kalorili Yoğurt Dondurması Üretim Alternatifleri ve Karakteristik Özellikleri**
Şahin (Kocabıyık) Ö., YÜCEER Y.
TRAKYA ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Çanakkale, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, cilt., ss.57
- XLV. **Effects of Using Lipase and Culture on Goat Cheese**
Uzkuç H., Güneşer O., Yüceer Y.
Balkan Agriculture Congress, Edirne, Türkiye, 8 - 14 Eylül 2014, ss.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 Temmuz 2103 - 23 Temmuz 2013
- XLVII. **Kaşar benzeri peynir üretimi: fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri**
YALMAN M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
Türkiye.11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, İrlanda, 10 - 12 Kasım 2010
- XLIX. **Keçi-İnek-Koyun Sütü Karışımı Kullanılarak Yapılan Mihaliç Peynirlerinin Özellikleri**
ADAY S., YÜCEER Y.
Ulusal Keçicilik Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, ss.35
- L. **Çanakkale’de Yetiştiriciliği Yapılan Bazı Keçi Sütlerinde Süt Bileşenlerinin Belirlenmesi**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., KONYALI A.
Ulusal Keçicilik Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, ss.359-364
- LI. **Geleneksel yöntemlerle üretilen domates salçalarının fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özellikleri**
PALA Ç., Apuhan E., KIRCA TOKLUCU A., YÜCEER Y.
I. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- LII. **Mihaliç Peyniri Üretimi ve Karakteristik Özellikleri**
ADAY S., YÜCEER Y.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, İtalya, 27 - 30 Mayıs 2009, ss.161-162
- LIV. **Coğrafi İşaret ve Ezine Peyniri**
ADAY S., YÜCEER Y.
Çanakkale İli Değerleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 25 - 31 Ağustos 2008, ss.1
- LV. **Olgunlaşma süresinin Ezine peynirinin bazı özelliklerine etkisinin araştırılması.**
TUNCEL N. B., YÜCEER Y., GÜNEŞER O.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.25
- LVI. **Sensory characteristics of Ezine Cheese**
YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., PALA Ç.
1st Int. Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005
- LVII. **Ezine peynirinin Üre-PAGE yöntemi ile kazein fraksiyonlarının belirlenmesi**
TUNCEL N. B., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
3. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 5 - 07 Temmuz 2006, ss.25

LVIII. Fruit flavored-probiotic dairy beverages

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

1st Int. Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 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, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.25

LX. Geleneksel Çanakale keşkek'xxi

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

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 1 - 02 Ocak 2004, ss.330-333

LXIII. Gıdalarda Tat ve Aroma Kusurları

CANER C., YÜCEER Y.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2003, ss.743-749

Desteklenen Projeler

YÜCEER Y., Şahiner Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duyusal Farklılıkların Tereyağlarının Fizikokimyasal Özellikleri ve Uçucu Bileşen Profili Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2024 - Devam Ediyor

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

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

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

YÜCEER Y., UZKUÇ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi peyniri üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcı ve starter kültür kullanımının biyoaktif peptitlerin in vitro biyoyararlılığı üzerine etkileri, 2021 - 2023

YÜCEER Y., Aydın P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal duyusal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi, 2020 - 2021

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

YÜCEER Y., ÖĞE Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Yan Ürünlerinin Fermantasyonu ile Üretilen Probiyotik İçeceklerin Bazı Karakteristik Özellikleri, 2018 - 2019

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

YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Debaryomyces hansenii ile domates küspesi kullanılarak bazı uçucu bileşenlerin üretilmesi: Yüksek sıcaklık seyreltik asit hidrolizi yaklaşımı, 2018 - 2018

YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hidrodistilasyon yöntemi ile lavanta esansiyel yağ eldesinde ekstraksiyonun optimizasyonu ve portakal suyu uygulaması, 2018 - 2018

Yüceer Y., TÜBİTAK Projesi, Yakın ve Orta Kızılötesi Spektroskopisinin Ezine Peynirinin Kalite Parametrelerinin

Ölçülmesinde Kullanılması, 2017 - 2018

YÜCEER Y., Nalbant D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnek ve keçi sütü kullanılarak üretilen bazı probiyotik ürünlerin karakteristik özelliklerinin karşılaştırılması, 2016 - 2017

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

YÜCEER Y., Şahin Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Düşük Kalorili Yoğurt Dondurması Üretim Alternatifleri ve Karakteristik Özellikleri, 2015 - 2017

YÜCEER Y., Şen İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefir Kültürü Kullanılarak Üretilen Fermente Süt Ürünlerinin Aroma Aktif Bileşenlerinin ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

YÜCEER Y., GÜNAY E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı laktasyon evrelerinde Türk saanen, Maltız ve Kıl Keçisi Sütlerinin Vitamin, Aminoasit ve Mineral Madde Profillerinin Belirlenmesi, 2012 - 2014

YÜCEER Y., AY M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Kaynaklı Enterococcus faecium ve Enterococcus faecalis İzolatlarının Patojenite Potansiyellerinin ve Bakteriyosin Oluşturma Özelliklerinin Araştırılması, 2011 - 2014

YÜCEER Y., BÖLEK O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, UHT Sütlerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2011 - 2013

YÜCEER Y., GÜNEŞER O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ULTRAVİYOLE IŞINLARININ SÜTÜN YAĞDAVE SUDA ÇÖZÜNEN VİTAMİNLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2010 - 2012

YÜCEER Y., YALMAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri, 2010 - 2011

YÜCEER Y., ADAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

YÜCEER Y., ERGİN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultraviyole Işınları ve Ultrasound Uygulamalarının Sütün Aroma-Aktif Bileşenleri ve Mikroorganizma Yüğü Üzerine Etkisi, 2007 - 2009

ATAŞOĞLU C., YÜCEER Y., UYSAL PALA Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Saanen Keçilerinde Süt Konjuge Linoleik Asit Miktarının Yıl Boyu Değişiminin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2006 - 2009

YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Kaynaklı Toz Bileşenlerin Yağsız Yoğurdun Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi, 2004 - 2006

YÜCEER Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tarife Dayalı Duyusal Analiz Metodlarıyla Ezine Peynirinin Duyusal Profilinin Belirlenmesi, 2004 - 2006

Metrikler

Yayın: 169

Atıf (WoS): 1092

Atıf (Scopus): 1598

H-İndeks (WoS): 19

H-İndeks (Scopus): 22