

# Prof. YAKUP SEDAT VELİOĞLU

## Personal Information

**Office Phone:** [+90 312 203 3300](tel:+903122033300) Extension: 3619

**Fax Phone:** [+90 312 317 8711](tel:+903123178711)

**Email:** [velioglu@ankara.edu.tr](mailto:velioglu@ankara.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.ankara.edu.tr/velioglu>

**Address:** Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gölbaşı-Ankara

## International Researcher IDs

ScholarID: yCmzLq0AAAAJ

ORCID: 0000-0002-3281-6229

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-8730-2012

ScopusID: 6602938729

Yoksis Researcher ID: 4235

## Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Turkey 1986 - 1991

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 1982 - 1984

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Turkey 1977 - 1982

## Foreign Languages

English, C1 Advanced

## Dissertations

Doctorate, Isparta gülü (R.damascena) yapraklarının flavonoid yapısı ve reçel üretimi amacıyla muhafaza yöntemleri üzerinde araştırmalar, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), 1991

Postgraduate, Taze ve dondurulmuş hammadde kullanımının vişne konservesi üretiminde kalite üzerine etkileri, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), 1984

## Research Areas

Food Engineering

## Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - Continues

Associate Professor, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1994 - 2001

## Courses

GIDA KİMYASI II, Undergraduate, 2013 - 2014  
Gıda Kimyası I, Undergraduate, 2013 - 2014  
Meyve ve Sebze Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014  
Gıda Toksikolojisi, Postgraduate, 2012 - 2013

## Supervised Theses

Velioğlu Y. S., Borik asit çözeltisi ve musluk suyu ile yıkamanın taze kesilmiş ıspanakta bazı kalite özelliklerine etkisi, Postgraduate, E.SARI(Student), 2023  
VELİOĞLU Y. S., Çileklerdeki bazı pestisit kalıntıları üzerine yıkama, pastörizasyon ve farklı sıcaklıklarda depolamanın etkisi, Doctorate, N.YİĞİT(Student), 2021  
VELİOĞLU Y. S., Farklı dozlarda uygulanan tekli ve ikili dezenfeksiyon yöntemlerinin suyun dezenfeksiyonu ve kimyasal bileşimi üzerine etkisinin araştırılması, Doctorate, Z.BALOĞLU(Student), 2020  
VELİOĞLU Y. S., Dezenfeksiyon işleminin suların anyonik ve katyonik bileşimine etkisi, Postgraduate, H.SELÇUK(Student), 2019  
VELİOĞLU Y. S., Suların klorla dezenfeksiyonunda uçucu organik bileşiklerin oluşumunun araştırılması, Postgraduate, R.ÖZDEMİR(Student), 2019  
VELİOĞLU Y. S., Ozonlama işleminin üç farklı grup pestisit degradasyonu üzerine etkisi, Postgraduate, Y.KÖLÜK(Student), 2016  
VELİOĞLU Y. S., Ozonla pestisit giderimi uygulamasının domateste renk ve C vitaminine etkileri, Postgraduate, H.MERVE(Student), 2015  
VELİOĞLU Y. S., Pestisit kalıntılarının ozon uygulaması ile zeytinlerden uzaklaştırılması ve zeytinyağına geçiş düzeyinin belirlenmesi, Doctorate, S.KIRIŞ(Student), 2014  
VELİOĞLU Y. S., Ozonlamanın marul, ıspanak ve maydanozlarda mikrobiyel inaktivasyon ve raf ömrü üzerine etkisi, Doctorate, H.KARACA(Student), 2010  
VELİOĞLU Y. S., Çay işlemede teanın miktarının değişimi, Doctorate, F.SARI(Student), 2010  
VELİOĞLU Y. S., Ozon, klor ve hidrojen peroksit uygulamalarının pazıda klorofil miktarı üzerine etkileri, Postgraduate, Ö.SEVİNGEN(Student), 2009  
Velioğlu Y. S., Farklı lamine ambalajların öğütülmüş fındıklarda oksidasyon ve toplam tokoferol düzeyi üzerine etkileri / Effects of different laminated films on oxidation and total tocopherol level in ground hazelnuts, Postgraduate, E.BURCU(Student), 2008  
VELİOĞLU Y. S., Farklı sınıf çaylarda kıvrırma proseslerinin ve değişik hasat dönemlerinin çayın fenolik madde ve alkaloid bileşimine etkisi, Doctorate, N.TÜRKMEN(Student), 2007  
VELİOĞLU Y. S., Üvez meyvesinin fenolik madde dağılımının olgunlaşma sürecinde değişimi, Postgraduate, C.BALTACIOĞLU(Student), 2006  
VELİOĞLU Y. S., Türk fındıklarının fitosterol içerikleri, Postgraduate, J.ATEŞ(Student), 2005  
VELİOĞLU Y. S., Farklı polimer filmlerde ambalajlanan üzüm suyu konsantrisinde HMF oluşumu, Postgraduate, L.EKİCİ(Student), 2005  
Velioğlu Y. S., İşlenmiş Türk çaylarının flor içeriği üzerine araştırma / A Research on the fluoride content of Turkish black tea, Postgraduate, Y.HUDAYKULİYEV(Student), 2003  
Velioğlu Y. S., Çöven ekstraktı üretimi üzerine bir araştırma / A Research on the production of a soapwort extract, Postgraduate, H.BATTAL(Student), 2002  
VELİOĞLU Y. S., Vişne ve siyah üzüm sularında bazı fenolik asit katkılarının renk üzerine etkisi, Postgraduate, S.KIRIŞ(Student), 2002  
VELİOĞLU Y. S., Elma suyu konsantrisinde B vitaminleri kullanılarak patulin miktarını azaltma olanakları, Postgraduate, Ş.YAZICI(Student), 2000  
Velioğlu Y. S., Bazı kiraz çeşitlerinin kükürt dioksit ile ağartılması ve muhafazası üzerine araştırma / A Research on the brining suitability of cherry varieties, Postgraduate, A.KÖROĞLU(Student), 1998

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

- I. **Effect of dipping pre-treatments and drying methods on Aronia melanocarpa quality**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S., Bozturk M. M.  
Food Chemistry, vol.457, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effects of washing with boric acid solutions on residual boric acid content, microbiological load, and quality of fresh-cut spinach**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S., Giuffrè A. M.  
Heliyon, vol.10, no.11, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Improving fresh-cut fruit salad quality and longevity with chitosan coating enriched with poppy seed phenolics**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
FOOD SCIENCE & NUTRITION, no.5, pp.3696-3713, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **The effect of phenolics from bergamot juice powder extracted with different solvents on the physicochemical and antibacterial properties of chitosan films**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
Food Packaging and Shelf Life, vol.42, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Comparison of different drying methods for bergamot peel: Chemical and physicochemical properties**  
Demircan B., Velioglu Y. S., Giuffre A. M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.89, no.3, pp.1498-1516, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Control of Browning, Enzyme Activity, and Quality in Stored Fresh-cut Fruit Salads through Chitosan Coating Enriched with Bergamot Juice Powder**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
FOODS, vol.13, no.1, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Revolutionizing single-use food packaging: a comprehensive review of heat-sealable, water-soluble, and edible pouches, sachets, bags, or packets**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Bergamot juice powder with high bioactive properties: Spray-drying for the preservation of antioxidant activity and ultrasound-assisted extraction for enhanced phenolic compound extraction**  
Demircan B., Velioglu Y. S., Giuffre A. M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.88, no.9, pp.3694-3713, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Effects of processing and storage on pesticide residues in foods**  
Yigit N., VELİOĞLU Y. S.  
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.60, no.21, pp.3622-3641, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of ozone and chlorine washes and subsequent cold storage on microbiological quality and shelf life of fresh parsley leaves**  
KARACA H., VELİOĞLU Y. S.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.127, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of Ozone Treatment on the Degradation and Toxicity of Several Pesticides in Different Groups**  
VELİOĞLU Y. S., FİKİRDEŞİCİ ERGEN Ş., Aksu P., ALTINDAĞ A.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.24, no.2, pp.245-255, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of Ozonated Water Treatment on Fatty Acid Composition and Some Quality Parameters of Olive Oil**  
Kiris S., VELİOĞLU Y. S., TEKİN A.  
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, vol.39, no.2, pp.91-96, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **MAY olives by Washing of pesticides be freed?**  
Kiris S., Velioglu Y. S.

- DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, vol.112, no.5, pp.220-221, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **Chlorophylls Reductions in Fresh-Cut Chard (*Beta vulgaris* var. *cicla*) with Various Sanitizing Agents**  
KARACA H., Sevilgen O., KONAR N., VELİOĞLU Y. S.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.22, no.1, pp.9-19, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **Reduction in pesticide residue levels in olives by ozonated and tap water treatments and their transfer into olive oil**  
Kiris S., VELİOĞLU Y. S.  
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.33, no.1, pp.128-136, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of ozone treatments on microbial quality and some chemical properties of lettuce, spinach, and parsley**  
Karaca H., VELİOĞLU Y. S.  
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol.88, pp.46-53, 2014 (SCI-Expanded)
- XVII. **Changes in theanine and caffeine contents of black tea with different rolling methods and processing stages**  
SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.237, no.2, pp.229-236, 2013 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of particle size, extraction time and temperature, and derivatization time on determination of theanine in tea**  
SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.24, no.8, pp.1130-1135, 2011 (SCI-Expanded)
- XIX. **Changes in total phenolic and flavonoid contents of rowanberry fruit during postharvest storage**  
Baltacıoğlu C., Velioglu S., KARACABEY E.  
Journal of Food Quality, vol.34, no.4, pp.278-283, 2011 (SCI-Expanded)
- XX. **Mycotoxins: contamination of dried fruits and degradation by ozone**  
Karaca H., VELİOĞLU Y. S., NAS S.  
TOXIN REVIEWS, vol.29, no.2, pp.51-59, 2010 (SCI-Expanded)
- XXI. **Food Acids: Organic Acids, Volatile Organic Acids, and Phenolic Acids**  
Velioglu Y. S.  
ADVANCES IN FOOD BIOCHEMISTRY, pp.313-339, 2010 (SCI-Expanded)
- XXII. **OPTIMIZATION OF HMF FORMATION IN WHITE AND RED GRAPE JUICE CONCENTRATES STORED IN VARIOUS LAMINATED FILMS USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**  
EKİCİ L., Karacan S., VELİOĞLU Y. S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.33, pp.313-328, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of Some Metals and Chelating Agents on Patulin Degradation by Ozone**  
Karaca H., VELİOĞLU Y. S.  
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, vol.31, no.3, pp.224-231, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Antioxidant and Antibacterial Activities of Various Extracts and Fractions of Fresh Tea Leaves and Green Tea**  
Erol N. T., SARI F., Polat G., VELİOĞLU Y. S.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.15, no.4, pp.371-378, 2009 (SCI-Expanded)
- XXV. **Green and roasted mate: phenolic profile and antioxidant activity**  
Erol N. T., SARI F., Calikoglu E., VELİOĞLU Y. S.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.33, no.4, pp.353-362, 2009 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Total polyphenol, antioxidant and antibacterial activities of black mate tea**  
SARI F., Turkmen N., Polat G., Velioglu Y. S.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.13, no.3, pp.265-269, 2007 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Determination of alkaloids and phenolic compounds in black tea processed by two different methods in different plucking seasons**  
Turkmen N., Velioglu Y. S.

- JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.87, no.7, pp.1408-1416, 2007 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Effect of extraction conditions on measured total polyphenol contents and antioxidant and antibacterial activities of black tea**  
Turkmen N., Velioglu Y. S., SARI F., Polat G.  
MOLECULES, vol.12, no.3, pp.484-496, 2007 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Ozone applications in fruit and vegetable processing**  
Karaca H., Velioglu Y. S.  
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, vol.23, no.1, pp.91-106, 2007 (SCI-Expanded)
- XXX. **Response surface methodological study on HMF and fluorescent accumulation in red and white grape juices and concentrates**  
Simsek A., Poyrazoglu E. S., Karacan S., Velioglu Y. S.  
FOOD CHEMISTRY, vol.101, no.3, pp.987-994, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Phenolic composition of European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) berries and astringency removal of its commercial juice**  
Velioglu Y. S., Ekici L., Poyrazoglu E. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.9, pp.1011-1015, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effects of prolonged heating on antioxidant activity and colour of honey**  
Turkmen N., SARI F., Poyrazoglu E., Velioglu Y. S.  
FOOD CHEMISTRY, vol.95, no.4, pp.653-657, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Effects of cooking methods on chlorophylls, pheophytins and colour of selected green vegetables**  
Turkmen N., Poyrazoglu E., Sari F., Velioglu Y. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.3, pp.281-288, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effects of extraction solvents on concentration and antioxidant activity of black and black mate tea polyphenols determined by ferrous tartrate and Folin-Ciocalteu methods**  
Turkmen N., SARI F., Velioglu Y. S.  
FOOD CHEMISTRY, vol.99, no.4, pp.835-841, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXV. **The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables**  
Turkmen N., SARI F., Velioglu Y. S.  
FOOD CHEMISTRY, vol.93, no.4, pp.713-718, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Variables affecting fluoride in Turkish black tea**  
Hudaykulyev Y., Tastekin M., Poyrazoglu E., Baspinar E., Velioglu Y. S.  
FLUORIDE, vol.38, no.1, pp.38-43, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Determination of boron in hazelnut (*Corylus avellana* L.) varieties by inductively coupled plasma optical emission spectrometry and spectrophotometry**  
Simsek A., Korkmaz D., Velioglu Y. S., Ataman O.  
FOOD CHEMISTRY, vol.83, no.2, pp.293-296, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Boron concentrations in selected foods from borate-producing regions in Turkey**  
Simsek A., Velioglu Y. S., Coskun A., Sayli B.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.83, no.6, pp.586-592, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Effect of thiamine hydrochloride, pyridoxine hydrochloride and calcium-d-pantothenate on the patulin content of apple juice concentrate**  
Yazici S., Velioglu Y. S.  
NAHRUNG-FOOD, vol.46, no.4, pp.256-257, 2002 (SCI-Expanded)
- XL. **Antioxidant activity and total phenolics in selected fruits, vegetables, and grain products**  
Velioglu Y. S., Mazza G., Gao L., Oomah B.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.46, no.10, pp.4113-4117, 1998 (SCI-Expanded)
- XLI. **Thermal inactivation kinetics of peroxidase and lipoxygenase from fresh pinto beans (*Phaseolus vulgaris*)**  
Yemenicioglu A., ÖZKAN M., Velioglu S., Cemeroglu B.

ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY,  
vol.206, no.4, pp.294-296, 1998 (SCI-Expanded)

**XLII. DEGRADATION KINETICS OF ANTHOCYANINS IN SOUR CHERRY JUICE AND CONCENTRATE**  
CEMEROGLU B., VELIOGLU S., ISIK S.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.59, no.6, pp.1216-1218, 1994 (SCI-Expanded)

**XLIII. ANTHOCYANINS AND OTHER PHENOLIC-COMPOUNDS IN FRUITS OF RED-FLESH APPLES**  
MAZZA G., VELIOGLU Y. S.

FOOD CHEMISTRY, vol.43, no.2, pp.113-117, 1992 (SCI-Expanded)

**XLIV. CHARACTERIZATION OF FLAVONOIDS IN PETALS OF ROSA-DAMASCENA BY HPLC AND SPECTRAL-ANALYSIS**

VELIOGLU Y. S., MAZZA G.

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.39, no.3, pp.463-467, 1991 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. Recent Advances in Water-Soluble Edible Pouches: Production Methods, Industrial Applications, and Legal Regulations Suda Çözünebilen Yenilebilir Keselerdeki Son Gelişmeler: Üretim Yöntemleri, Endüstriyel Uygulamalar ve Yasal Düzenlemeler**  
Dadaş A. B., Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, vol.22, no.2, pp.143-157, 2024 (Scopus)
- II. Effects of Humic Acid and Bromide on Trihalomethane Formation during Water Disinfection with Chlorine Suların Klora Dezenfeksiyonunda Trihalometan Oluşumuna Hümik Asit ve Bromürün Etkisi ÖZET**  
VELİOĞLU Y. S., Akdoğan R., Baloğlu Z.  
Akademik Gıda, vol.21, no.4, pp.333-342, 2023 (Scopus)
- III. Optimization of Drying Parameters in the Production of Purple Carrot Puree Powder Mor Havuç Püresi Tozu Üretiminde Kurutma Parametrelerinin Optimizasyonu**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, vol.21, no.2, pp.101-111, 2023 (Scopus)
- IV. Effect of Processing Type and Storage Time on Some Pesticide Residues in Strawberries Çileklerdeki Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine İşleme Türü ve Depolama Süresinin Etkisi**  
Yiğit N., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, vol.21, no.1, pp.1-12, 2023 (Scopus)
- V. Avokado: İşlenmesi ve Kullanım Alanları**  
Demircan B., Velioğlu Y. S.  
AKADEMİK GIDA, vol.20, no.1, pp.80-93, 2022 (Scopus)
- VI. Avocado: Composition and Effects on Health Avokado: Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, vol.19, no.3, pp.309-324, 2021 (Scopus)
- VII. Gıda ve Çevreden Alınan Bor Bileşiklerinin Toksikolojik Değerlendirmesi**  
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, vol.18, no.3, pp.312-322, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. OZONLAMA VE FİLTASYON İŞLEMİNİN SULARIN DEMİR VE MANGAN İÇERİĞİNE ETKİSİ**  
Selçuk H., VELİOĞLU Y. S., Zehra B.  
GIDA, vol.44, no.6, pp.1210-1221, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. Baklagillerin Bileşimi**  
Sarioğlu G., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, vol.16, pp.483-496, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. İnsan mikrobiyomu: Beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri**  
Çetinbaş S., Kemeriz F., Göker G., Biçer İ., VELİOĞLU Y. S.

Akademik Gıda, vol.15, no.4, pp.409-415, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- XI. **OZONLU SUYLA YIKAMANIN DOMATESLERDE PESTİSİTGİDERİMİ ASKORBİK ASİT VE RENK ÜZERİNE ETKİLERİ**  
VELİOĞLU Y. S., Cönger E., Aksu P., FİKİRDEŞİCİ ERGEN Ş., Yiğit Baltacı H. M.  
GIDA, vol.41, no.5, pp.337-344, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Ozonlu suyla yıkamanın domateslerde pestisit giderimi askorbik asit ve renk üzerine etkileri**  
VELİOĞLU Y. S., Cönger E., Aksu P., FikirdeşiciErgin Ş., YiğitBaltacı H. M.  
Gıda, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Study of imidacloprid degradation on field treated tomatoes using ozonation**  
SEYDA F. E., VELİOĞLU Y. S., AKSU P.  
Journal of Agrisearch, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Karamel Üretiminde 4 5 Metilimidazol Olusumu ve Toksisitesi**  
Şimşek C., Özdemir Y., Zeyno E., TANSU A., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **ZEYTİN ve ZEYTİNYAĞI ÖRNEKLERİNDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ İÇİN BİR METOT ÇALIŞMASI**  
Kiris S., VELİOĞLU Y. S.  
Gıda, vol.38, no.3, pp.151-158, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Pestisitlerin gideriminde oksidanların kullanımı**  
Velioğlu Y. S., Kölük Y.  
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.1, pp.12-22, 2011 (Scopus)
- XVII. **Matrix effect and most used methods in pesticide residue analysis**  
Velioğlu Y. S., Kırış S.  
UGRL Dergisi, vol.2, no.4, pp.13-20, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Polyphenols, alkaloids and antioxidant activity of different grades Turkish black tea**  
Velioğlu Y. S., Türkmen Erol N., Sarı F.  
GIDA, vol.35, no.3, pp.161-168, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Çay ve Sağlık**  
Velioğlu Y. S., Sarı F.  
Gıda Teknolojisi, vol.14, no.12, pp.63-66, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Factors affecting polyphenol content and composition of fresh and processed tea leaves**  
Velioğlu Y. S., Türkmen N., Sarı F.  
AKADEMİK GIDA, vol.7, no.6, pp.29-40, 2009 (Scopus)
- XXI. **Yeşil çay**  
Velioğlu Y. S.  
Gıda Teknolojisi , vol.12, no.12, pp.60-61, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Ambalajlamanın raf ömrü üzerine etkisi**  
Velioğlu Y. S., Uncu B.  
AKADEMİK GIDA, vol.6, no.4, pp.27-34, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Tavuk, balık ve yumurtada ozonla dezenfekte**  
Velioğlu Y. S., Karaca H.  
Popüler Bilim, vol.15, no.176, pp.24-27, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Gıda temizliğinde yeni alternatif "Hidrojen Peroksit".**  
Velioğlu Y. S., Sevilgen Ö.  
Popüler Bilim , vol.15, no.175, pp.43-46, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Bazı Fenolik Asit Katkılarının Vişne ve Siyah Üzüm Sularında Renk Üzerine Etkileri**  
Velioğlu Y. S., Kırış S., Sarı F.  
Hasad Gıda, no.256, pp.38-45, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Beta Karoten Oksidasyonuna Sıcaklık, Işık, Süre ve Gallik Asitin Etkisi**  
Velioğlu Y. S., Poyrazoğlu E.  
Gıda Mühendisliği Dergisi , vol.9, no.20, pp.50-54, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

- XXVII. **Bazı Gıdalarda Doğal Acılığın ve Burukluğun Azaltılma Yöntemleri**  
Velioğlu Y. S., Ekici L.  
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.5, no.2, pp.213-222, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Kolesterole Karşı Yeni Silahımız: Bitki Sterolleri**  
Velioğlu Y. S., Ateş J.  
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.9, no.20, pp.55-58, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Gilaburu ve Sağlık**  
Velioğlu Y. S., Ekici L.  
CineTarım , vol.6, no.46, pp.38-39, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **İnsan Sağlığı ve Beslenme Açısından Bor**  
Velioğlu Y. S., Şimşek A.  
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.4, no.2, pp.123-130, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **Türkiye’de Pekmez Üretim Teknikleri ve Sorunları**  
Velioğlu Y. S., Şimşek A.  
CineTarım, vol.7, no.53, pp.34-37, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir Araştırma**  
Velioğlu Y. S., Sarı F., Battal H.  
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.4, no.1, pp.75-84, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **İnkalardan Günümüze Patates**  
Velioğlu Y. S.  
CineTarım, vol.6, no.47, pp.32-33, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Toroslardan Gelen Umut: Keçiboynuzu**  
Velioğlu Y. S., Türkmen N.  
CineTarım, vol.6, no.45, pp.16-17, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Değeri Yeni Anlaşılan Yabani Meyveler**  
Velioğlu Y. S., Baltacıoğlu C.  
CineTarım, vol.6, no.50, pp.32-34, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Bazı Fenolik Asitlerin, Antosiyanin Pigmentlerinin ve Bunların Oluşturdukları Kopigmentlerin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi**  
Velioğlu Y. S., Artık N., Poyrazoğlu E.  
GIDA, vol.27, no.2, pp.93-98, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Minimal İşlem Görmüş Meyve ve Sebzeler-Yeni Gelişmeler**  
Velioğlu Y. S.  
Dünya Gıda, no.11, pp.78-82, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Hiperbesleyici Gıdalar**  
Velioğlu Y. S., Kırış S.  
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.34, no.401, pp.56-57, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Extraction kinetics of dried mulberry (Morus alba)**  
Velioğlu Y. S., Artık N., Poyrazoğlu E. S., Karkacier M.  
GIDA, vol.25, no.5, pp.343-348, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Doğal Antioksidanların İnsan Sağlığına Etkileri**  
Velioğlu Y. S.  
GIDA, vol.25, no.3, pp.167-176, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Genetiği Dönüştürülmüş Gıdalar**  
Velioğlu Y. S.  
GIDA, vol.25, no.1, pp.5-15, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Bazı Kiraz Çeşitlerinin Kükürt Dioksit İle Muhafazası Üzerine Araştırma**  
Velioğlu Y. S., Artık N., Karkacier M., Demirel A.  
GIDA, vol.24, no.4, pp.237-241, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Bor Madeni Havzalarında Üretilen Bazı Gıdalarda Bor Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**



- Velioğlu Y. S., Altunsoy S., Şaylı B. S.  
GIDA, vol.24, no.1, pp.13-19, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **The Effect of Pomace Liquefaction on Apple Juice Yield and Chemical Composition**  
Velioğlu Y. S., EkŐi A., Karadeniz F.  
Fruit Processing , vol.12, pp.466-469, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Chemical Characterization of Pomegranate Juice**  
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B., Őnal .  
Fruit Processing , vol.8, pp.307-310, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **TŐrk Vişne Sularının Kimyasal Bileşimi**  
Velioğlu Y. S., Yıldız O.  
GIDA, vol.21, no.2, pp.103-107, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Gıdalarda Doğal Olarak Bulunan Toksik BileŐikler**  
Velioğlu Y. S., Yazıcı Ő.  
TŐBĪTAK Bilim ve Teknik Dergisi, vol.29, no.348, pp.96-99, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **TŐrk Nar Sularının Bileşim Őgeleri**  
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B., Őnal .  
GIDA, vol.20, no.6, pp.339-345, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. **Vişne Suyu ve Konsantratlarında Renk ve Bulanıklık Stabilitesi Őzerine Sıcaklığın Etkisi**  
Velioğlu Y. S.  
GIDA, vol.19, no.1, pp.11-15, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- L. **Doğal Bulanık Elma Sularının Bulanıklık DŐzeyi ve Stabilitesine Etki Eden Bazı FaktŐrler**  
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B., GŐnaydın N.  
Gıda Sanayii, vol.37, pp.18-22, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **A research on some compositional properties of melon seed and bitter almond**  
Tekin A., Velioğlu S.  
GIDA, vol.18, no.6, pp.365-367, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LII. **Gıda Teknolojisinde Őncelikler ve Araştırma Gereksinimleri**  
Velioğlu Y. S.  
GIDA, vol.18, no.4, pp.237-242, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LIII. **Őeker Alkollerden Ksilitol: Őzellikleri, Őretimi ve Gıdalarda Kullanımı**  
Velioğlu Y. S., Artık N., Kavalcı B.  
GIDA, vol.18, no.2, pp.101-110, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LIV. **Īki Duyunun BirleŐimi Aroma**  
Velioğlu Y. S.  
TŐBĪTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.26, no.312, pp.863-867, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LV. **Bazı Pekmez Őrneklerinin Standarta (TS 3792) Uygunluğunun Belirlenmesi Őzerine Araştırma**  
Velioğlu Y. S., Artık N.  
Standard Dergisi, vol.32, no.376, pp.51-54, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LVI. **Neden BŐcek Yemiyoruz ?**  
Velioğlu Y. S.  
TŐBĪTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.26, no.307, pp.462-464, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LVII. **Biber Neden Acıdır ?, Soğan Neden GŐz YaŐartır ?**  
Velioğlu Y. S.  
TŐBĪTAK Bilim ve Teknik Dergisi, vol.26, no.310, pp.698-699, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LVIII. **EmŐlgatŐrler (EmŐlsifiye Edici Maddeler)**  
Velioğlu Y. S.  
TŐBĪTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.26, no.303, pp.114-115, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LIX. **Őzellikleri ile KuŐkonmaz**  
Velioğlu Y. S.  
TŐBĪTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.26, no.309, pp.605-606, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LX. **HPLC ve Kağıt Kromatografisi Tekniklerinin Kombinasyonu Īle Flavonoidlerin SaflaŐtırılması**

- Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B.  
GIDA, vol.17, no.6, pp.427-430, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- LXI. **Meyve Suyunun Kimyasal Bileşimi, İşleme ve Depolama Sırasında Değişmesi**  
Velioğlu Y. S., Artık N.  
Meyve Suyu Endüstrisinde Kalite Kontrol Semineri. Gıda Araştırma Fonu, pp.85-114, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- LXII. **Yeni Tadlandırıcılar**  
Velioğlu Y. S., Seydim A. C.  
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.25, no.298, pp.37-39, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIII. **Mikotoksinler: Patulin'in Oluşumu ve Meyve Sularındaki Önemi**  
Velioğlu Y. S., Artık N., Sağlam N.  
Araştırma, vol.3, no.33, pp.13-17, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIV. **Konservede Kalite Kontrolü**  
Velioğlu Y. S., Artık N.  
Tarım ve Köy , vol.68, pp.16-19, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- LXV. **Bitkisel Ürünlerin Değerlendirilmesi ve Kayıplar**  
Velioğlu Y. S., Artık N.  
Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi (TOK), vol.59, pp.15-17, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVI. **Gıda Katkı Maddelerinin Kullanım Esasları ve Bir Gıda Katkı Maddesi Olarak Benzoik Asit.**  
Velioğlu Y. S., Artık N.  
Araştırma, vol.30, no.31, pp.15-19, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVII. **Hidroksimetilfurfural (HMF) Miktarı Açısından Ticari Reçellerin Durumu**  
Velioğlu Y. S., Ekşi A.  
Gıda Sanayii, vol.3, no.5, pp.30-34, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVIII. **Başlıca Buğday Çeşitlerinin ve Unlarının Mineral Madde Kompozisyonu**  
Velioğlu Y. S., Ercan R.  
Doğa, vol.14, no.4, pp.393-400, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIX. **Taze ve Dondurulmuş Hammadde Kullanımının Vişne Konservelerinde Kalite Üzerine Etkileri**  
Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B.  
GIDA, vol.14, no.5, pp.309-312, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- LXX. **Meyve Konservelerinin Son Briks Oluşum Sürelerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırma**  
Velioğlu Y. S., Artık N., Demirdöğen H.  
GIDA, vol.14, no.2, pp.91-98, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXI. **Mikrodalga Fırınlar**  
Velioğlu Y. S., Türkuçar S.  
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, vol.22, no.256, pp.48-49, 1989 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXII. **Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin ve Değerirmencilik Yan ürünlerinin Mineral Madde Miktarları**  
Velioğlu Y. S., Ercan R., Seçkin R.  
GIDA, vol.13, no.4, pp.259-267, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIII. **Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesi**  
Velioğlu Y. S., Ercan R., Seçkin R.  
GIDA, vol.13, no.2, pp.107-114, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIV. **Kuşburnu Bitkisinin İnsan Beslenmesi ve Sağlığı Açısından Önemi**  
Velioğlu Y. S., Poyrazoğlu E.  
Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi (TOK) , vol.32, pp.36-37, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXV. **İsveç Tipi Kerevit Konservesi Üretimi**  
Velioğlu Y. S.  
Gıda Sanayii , vol.2, no.1, pp.25-27, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVI. **Ülkemizde Üretilen Ayçiçeği Ballarının Standarda (TS 3036) Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma**  
Velioğlu Y. S., Köse G.

Beslenme ve Diyet Dergisi, vol.17, no.2, pp.285-293, 1988 (Peer-Reviewed Journal)

**LXXVII. Geleneksel Olmayan Dışsıtım Ürünlerimiz**

Velioğlu Y. S.

TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, vol.21, no.246, pp.50-51, 1988 (Peer-Reviewed Journal)

**LXXVIII. Renkleri ve Aromasıyla Gıdalarımız**

Velioğlu Y. S.

TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , vol.20, no.236, pp.27-29, 1987 (Peer-Reviewed Journal)

## **Books & Book Chapters**

### **I. Fruit and Vegetable Technology**

Demircan B., VELİOĞLU Y. S.

in: FOOD- Science, Technology and Engineering, R. Ertan Anlı; Pınar Şanlıbaba, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, pp.679-724, 2022

## **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

### **I. Farklı dezenfeksiyon yöntemlerinin suyun kimyasal bileşimine etkisi**

Zehra B., VELİOĞLU Y. S.

3. Uluslararası Su ve Sağlık Kongresi, Antalya, Turkey, 12 - 15 November 2019, pp.655-660

### **II. Synergistic interaction of xanthan, guar and locust bean gum investigated by viscosity.**

GÜLSÜNOĞLU Z., Varol A., Ayhan N., VELİOĞLU Y. S.

The International Symposium of Food Rheology and Texture, 19 - 21 October 2018

### **III. Does ozone treatment reduce azoxystrobin toxicity Uman Ukrayna September 9 12 2014**

FİKİRDEŞİCİ ERGEN Ş., VELİOĞLU Y. S.

International Conference of Young Scientists Advances in Botany and Ecology, Uman, Ukraine, 9 - 12 September 2014

### **IV. The effects of ozone treatment on chlorpyrifos degradation and toxicity**

FİKİRDEŞİCİ ERGEN Ş., ALTINDAĞ A., VELİOĞLU Y. S.

International Conference of Young Scientists Advances in Botany and Ecology, Uman, Ukrayna., Uman, Ukraine, 9 - 12 September 2014

## **Supported Projects**

Velioğlu Y. S., Demircan B., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Bergamot Suyu Tozu Ekstraktı Katkılı Kitosan Bazlı Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu ve Taze Kesilmiş Meyve Salatısında Kullanımı, 2022 - 2024  
İşci Yakan A., Candoğan K., Ayhan K., Velioğlu Y. S., Güneş Altuntaş E., TÜBİTAK Project, Avokado Çekirdeği Ve Kombucha Çayı Tozlarının Sucuk Üretiminde Yeni Bir Yaklaşımla Doğal Nitrit Alternatifi Olarak Kullanımı, 2022 - 2024

Velioğlu Y. S., Şanlı İ., Koluman B., Bozkuş H., Esenli V., Project Supported by Higher Education Institutions, Aromatize edilmiş yenilebilir jelatin keseleri üretimi , 2022 - 2023

Velioğlu Y. S., Ayhan K., Demircan B., Project Supported by Higher Education Institutions, Taze Kesilmiş Sebze Endüstrisinde Kullanılan Dezenfektanlara Alternatif Olarak Borik Asit Çözeltisi İle Yıkamanın İspanakta Mikrobiyal İnaktivasyon ve Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi, 2021 - 2023

Velioğlu Y. S., Denizler E., Kömür H., Ünver İ., Yılmaz P., Sağer S., Project Supported by Higher Education Institutions, Haşhaş Tohumu Fenolikleri Katkılı Kitosan Film Üretimi ve Meyveye Uygulanması, 2022 - 2022

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Işın Bitkisinden (Rheum ribes) MikrodalgaYöntemi ile Fenolik Bileşik Ekstraksiyonu, 2019 - 2020

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı dozlarda uygulanan tekli ve ikili dezenfeksiyon

yöntemlerinin suyun dezenfeksiyonu ve kimyasal bileşimi üzerine etkisinin araştırılması, 2017 - 2019

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Çileklerdeki Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine İşleme ve Depolamanın Etkisi, 2016 - 2018

Velioğlu Y. S., TUBITAK Project, Pestisit kalıntılarının ozonla azaltılması üzerinde bir araştırma, 2010 - 2013

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Ozon, klor ve hidrojenperoksit uygulamalarının pazıda klorofil miktarı üzerine etkileri , 2008 - 2010

Velioğlu Y. S., TUBITAK Project, Çay işlemede teanın miktarının değişimi, 2008 - 2009

Velioğlu Y. S., TUBITAK Project, Patulinin ozonla degradasyon etkinliğinin bazı kelatörler kullanılarak artırılması, 2006 - 2008

Velioğlu Y. S., TUBITAK Project, Effects of extraction conditions on phenolics distribution and antioxidant activity of black tea, 2006 - 2007

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı çay ekstraktlarının Antioksidan, antibakteriyal etkileri ve fenolik madde dağılımının HPLC ile belirlenmesi., 2006 - 2007

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayda ve Mate Çayında Polifenol, Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivite Üzerine Etkileri , 2005 - 2006

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, İşlenmiş Türk çaylarında işleme yöntemi, çay sınıfı, sürgün dönemi ve rakımın fenolik madde dağılımı üzerine etkisinin belirlenmesi, 2003 - 2005

Velioğlu Y. S., Artık N., TUBITAK Project, Türk fındıklarının fenolik bileşik dağılımı ve kavurma prosesinde değişimi, 2002 - 2004

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Üzüm Suyu ve Konsantresinde 5-Hidroksimetil Furfural (5-HMF) Oluşum Kinetiğinin HPLC İle Saptanması, 2002 - 2004

Velioğlu Y. S., Şaylı B. S., Project Supported by Other Private Institutions, Bor madeni havzalarında üretilen bazı gıdalarda bor miktarının belirlenmesi üzerine bir araştırma, 1998 - 2002

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Çöven ekstraktı üretim koşullarının belirlenmesi ve standardize edilmesi üzerinde araştırmalar, 2000 - 2001

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı doğal bileşiklerin antioksidan etkilerinin belirlenmesi, 1998 - 2000

Velioğlu Y. S., Artık N., Project Supported by Other Official Institutions, Geleneksel Türk gıdalarının endüstriyel ölçekte üretimi ve bileşim unsurlarının belirlenmesi, 1997 - 1999

Velioğlu Y. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı sebzelerin peroksidaz ve lipoksigenaz aktiviteleri ve bu enzimlerin termal inaktivasyonu üzerinde araştırma, 1996 - 1999

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., TUBITAK Project, Türk vişne ve nar sularının kimyasal tanı değerlerinin saptanması üzerinde araştırmalar, 1992 - 1994

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal bulanık elma suyu üretim teknolojisi üzerine araştırmalar, 1991 - 1992

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., TUBITAK Project, Ceziriye üretim teknolojisi, 1990 - 1992

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., Project Supported by Higher Education Institutions, Reçel üretimi amacıyla gül yapraklarının (Rosa damascena) muhafaza yöntemleri üzerinde araştırma , 1988 - 1991

## Metrics

Publication: 128

Citation (WoS): 5482

Citation (Scopus): 6439

H-Index (WoS): 22

H-Index (Scopus): 24