

Prof. Dr. YAKUP SEDAT VELİOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 203 3300](tel:+903122033300) Dahili: 3619

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

E-posta: velioglu@ankara.edu.tr

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

Posta Adresi: Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gölbaşı-Ankara

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [yCmzLq0AAAAJ](https://orcid.org/0000-0002-3281-6229)

ORCID: 0000-0002-3281-6229

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

ScopusID: 6602938729

Yoksis Araştırmacı ID: 4235

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Türkiye 1986 - 1991

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), Türkiye 1982 - 1984

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1977 - 1982

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Taze ve dondurulmuş hammadde kullanımının vişne konservesi üretiminde kalite üzerine etkileri, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), 1984

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1994 - 2001

verağı Dersler

GIDA KİMYASI II, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Kimyası I, Lisans, 2013 - 2014

Meyve ve Sebze Teknolojisi, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Toksikolojisi, Yüksek Lisans, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Velioğlu Y. S., Borik asit çözeltisi ve musluk suyu ile yıkamanın taze kesilmiş ıspanakta bazı kalite özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, E.SARI(Öğrenci), 2023

VELİOĞLU Y. S., Çileklerdeki bazı pestisit kalıntıları üzerine yıkama, pastörizasyon ve farklı sıcaklıklarda depolamanın etkisi, Doktora, N.YİĞİT(Öğrenci), 2021

VELİOĞLU Y. S., Farklı dozlarda uygulanan tekli ve ikili dezenfeksiyon yöntemlerinin suyun dezenfeksiyonu ve kimyasal bileşimi üzerine etkisinin araştırılması, Doktora, Z.BALOĞLU(Öğrenci), 2020

VELİOĞLU Y. S., Dezenfeksiyon işleminin suların anyonik ve katyonik bileşimine etkisi, Yüksek Lisans, H.SELÇUK(Öğrenci), 2019

VELİOĞLU Y. S., Suların klorla dezenfeksiyonunda uçucu organik bileşiklerin oluşumunun araştırılması, Yüksek Lisans, R.ÖZDEMİR(Öğrenci), 2019

VELİOĞLU Y. S., Ozonlama işleminin üç farklı grup pestisit degradasyonu üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Y.KÖLÜK(Öğrenci), 2016

VELİOĞLU Y. S., Ozonla pestisit giderimi uygulamasının domateste renk ve C vitaminine etkileri, Yüksek Lisans, H.MERVE(Öğrenci), 2015

VELİOĞLU Y. S., Pestisit kalıntılarının ozon uygulaması ile zeytinlerden uzaklaştırılması ve zeytinyağına geçiş düzeyinin belirlenmesi, Doktora, S.KIRIŞ(Öğrenci), 2014

VELİOĞLU Y. S., Ozonlamanın marul, ıspanak ve maydanozlarda mikrobiyel inaktivasyon ve raf ömrü üzerine etkisi, Doktora, H.KARACA(Öğrenci), 2010

VELİOĞLU Y. S., Çay işlemede teanın miktarının değişimi, Doktora, F.SARI(Öğrenci), 2010

VELİOĞLU Y. S., Ozon, klor ve hidrojen peroksit uygulamalarının pazıda klorofil miktarı üzerine etkileri, Yüksek Lisans, Ö.SEVİNGEN(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, E.BURCU(Öğrenci), 2008

VELİOĞLU Y. S., Farklı sınıf çaylarda kıvrırma proseslerinin ve değişik hasat dönemlerinin çayın fenolik madde ve alkaloid bileşimine etkisi, Doktora, N.TÜRKMEN(Öğrenci), 2007

VELİOĞLU Y. S., Üvez meyvesinin fenolik madde dağılımının olgunlaşma sürecinde değişimi, Yüksek Lisans, C.BALTACIOĞLU(Öğrenci), 2006

VELİOĞLU Y. S., Türk fındıklarının fitosterol içerikleri, Yüksek Lisans, J.ATEŞ(Öğrenci), 2005

VELİOĞLU Y. S., Farklı polimer filmlerde ambalajlanan üzüm suyu konsantresinde HMF oluşumu, Yüksek Lisans, L.EKİCİ(Öğrenci), 2005

Velioğlu Y. S., İşlenmiş Türk çaylarının flor içeriği üzerine araştırma / A Research on the fluoride content of Turkish black tea, Yüksek Lisans, Y.HUDAYKULİYEV(Öğrenci), 2003

Velioğlu Y. S., Çöven ekstraktı üretimi üzerine bir araştırma / A Research on the production of a soapwort extract, Yüksek Lisans, H.BATTAL(Öğrenci), 2002

VELİOĞLU Y. S., Vişne ve siyah üzüm sularında bazı fenolik asit katkılarının renk üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.KIRIŞ(Öğrenci), 2002

VELİOĞLU Y. S., Elma suyu konsantresinde B vitaminleri kullanılarak patulin miktarını azaltma olanakları, Yüksek Lisans, Ş.YAZICI(Öğrenci), 2000

Velioğlu Y. S., Bazı kiraz çeşitlerinin kükürt dioksit ile ağartılması ve muhafazası üzerine araştırma / A Research on the brining suitability of cherry varieties, Yüksek Lisans, A.KÖROĞLU(Öğrenci), 1998

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of dipping pre-treatments and drying methods on Aronia melanocarpa quality**
Demircan B., VELİOĞLU Y. S., Bozturk M. M.
Food Chemistry, cilt.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, cilt.10, sa.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, sa.5, ss.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, cilt.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, cilt.89, sa.3, ss.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, cilt.13, sa.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, cilt.88, sa.9, ss.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, cilt.60, sa.21, ss.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, cilt.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, cilt.24, sa.2, ss.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, cilt.39, sa.2, ss.91-96, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **MAY olives by Washing of pesticides be freed?**
Kiris S., Velioglu Y. S.
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.112, sa.5, ss.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, cilt.22, sa.1, ss.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, cilt.33, sa.1, ss.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, cilt.88, ss.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, cilt.237, sa.2, ss.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, cilt.24, sa.8, ss.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, cilt.34, sa.4, ss.278-283, 2011 (SCI-Expanded)
- XX. **Mycotoxins: contamination of dried fruits and degradation by ozone**
Karaca H., VELİOĞLU Y. S., NAS S.
TOXIN REVIEWS, cilt.29, sa.2, ss.51-59, 2010 (SCI-Expanded)
- XXI. **Food Acids: Organic Acids, Volatile Organic Acids, and Phenolic Acids**
Velioglu Y. S.
ADVANCES IN FOOD BIOCHEMISTRY, ss.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, cilt.33, ss.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, cilt.31, sa.3, ss.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, cilt.15, sa.4, ss.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, cilt.33, sa.4, ss.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, cilt.13, sa.3, ss.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, cilt.87, sa.7, ss.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, cilt.12, sa.3, ss.484-496, 2007 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Ozone applications in fruit and vegetable processing**
Karaca H., Velioglu Y. S.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.23, sa.1, ss.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, cilt.101, sa.3, ss.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, cilt.41, sa.9, ss.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, cilt.95, sa.4, ss.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, cilt.41, sa.3, ss.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, cilt.99, sa.4, ss.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, cilt.93, sa.4, ss.713-718, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Variables affecting fluoride in Turkish black tea**
Hudaykuliyev Y., Tastekin M., Poyrazoglu E., Baspinar E., Velioglu Y. S.
FLUORIDE, cilt.38, sa.1, ss.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, cilt.83, sa.2, ss.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, cilt.83, sa.6, ss.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, cilt.46, sa.4, ss.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, cilt.46, sa.10, ss.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 FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.206, sa.4, ss.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, cilt.59, sa.6, ss.1216-1218, 1994 (SCI-Expanded)
- XLIII. ANTHOCYANINS AND OTHER PHENOLIC-COMPOUNDS IN FRUITS OF RED-FLESH APPLES**
MAZZA G., VELIOGLU Y. S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.43, sa.2, ss.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, cilt.39, sa.3, ss.463-467, 1991 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.22, sa.2, ss.143-157, 2024 (Scopus)
- II. Effects of Humic Acid and Bromide on Trihalomethane Formation during Water Disinfection with Chlorine Suların Klorla Dezenfeksiyonunda Trihalometan Oluşumuna Hümik Asit ve Bromürün Etkisi**
ÖZET
VELİOĞLU Y. S., Akdoğan R., Baloğlu Z.
Akademik Gıda, cilt.21, sa.4, ss.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, cilt.21, sa.2, ss.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, cilt.21, sa.1, ss.1-12, 2023 (Scopus)
- V. Avokado: İşlenmesi ve Kullanım Alanları**
Demircan B., Velioğlu Y. S.
AKADEMIK GIDA, cilt.20, sa.1, ss.80-93, 2022 (Scopus)
- VI. Avocado: Composition and Effects on Health Avokado: Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.3, ss.309-324, 2021 (Scopus)
- VII. Gıda ve Çevreden Alınan Bor Bileşiklerinin Toksikolojik Değerlendirmesi**
Demircan B., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, cilt.18, sa.3, ss.312-322, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. OZONLAMA VE FİLTASYON İŞLEMİNİN SULARIN DEMİR VE MANGAN İÇERİĞİNE ETKİSİ**
Selçuk H., VELİOĞLU Y. S., Zehra B.
GIDA, cilt.44, sa.6, ss.1210-1221, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. Baklagillerin Bileşimi**
Sarıoğlu G., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, cilt.16, ss.483-496, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. İnsan mikrobiyomu: Beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri**
Çetinbaş S., Kemeriz F., Göker G., Biçer İ., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, cilt.15, sa.4, ss.409-415, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. OZONLU SUYLA YIKAMANIN DOMATESLERDE PESTİSİT GİDERİMİ ASKORBİK ASİT VE RENK ÜZERİNE**

ETKİLERİ

VELİOĞLU Y. S., Cönger E., Aksu P., FİKİRDEŞİCİ ERGEN Ş., Yiğit Baltacı H. M.
GIDA, cilt.41, sa.5, ss.337-344, 2016 (Hakemli Dergi)

- 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 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Study of imidacloprid degradation on field treated tomatoes using ozonation**
SEYDA F. E., VELİOĞLU Y. S., AKSU P.
Journal of Agrisearch, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Karamel Üretiminde 4 5 Metilimidazol Olusumu ve Toksisitesi**
Şimşek C., Özdemir Y., Zeyno E., TANSU A., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, 2015 (Hakemli Dergi)
- XV. **ZEYTİN ve ZEYTİNYAĞI ÖRNEKLERİNDE PESTİSİT KALINTILARININ BELİRLENMESİ İÇİN BİR METOT ÇALIŞMASI**
Kiris S., VELİOĞLU Y. S.
Gıda, cilt.38, sa.3, ss.151-158, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Pestisitlerin gideriminde oksidanların kullanımı**
Velioğlu Y. S., Kölük Y.
AKADEMIK GIDA, cilt.9, sa.1, ss.12-22, 2011 (Scopus)
- XVII. **Matrix effect and most used methods in pesticide residue analysis**
Velioğlu Y. S., Kırış S.
UGRL Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.13-20, 2011 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Polyphenols, alkaloids and antioxidant activity of different grades Turkish black tea**
Velioğlu Y. S., Türkmen Erol N., Sarı F.
GIDA, cilt.35, sa.3, ss.161-168, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Çay ve Sağlık**
Velioğlu Y. S., Sarı F.
Gıda Teknolojisi, cilt.14, sa.12, ss.63-66, 2010 (Hakemli Dergi)
- XX. **Factors affecting polyphenol content and composition of fresh and processed tea leaves**
Velioğlu Y. S., Türkmen N., Sarı F.
AKADEMIK GIDA, cilt.7, sa.6, ss.29-40, 2009 (Scopus)
- XXI. **Yeşil çay**
Velioğlu Y. S.
Gıda Teknolojisi , cilt.12, sa.12, ss.60-61, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Ambalajlamanın raf ömrü üzerine etkisi**
Velioğlu Y. S., Uncu B.
AKADEMIK GIDA, cilt.6, sa.4, ss.27-34, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Tavuk, balık ve yumurtada ozonla dezenfekte**
Velioğlu Y. S., Karaca H.
Popüler Bilim, cilt.15, sa.176, ss.24-27, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Gıda temizliğinde yeni alternatif "Hidrojen Peroksit".**
Velioğlu Y. S., Sevilgen Ö.
Popüler Bilim , cilt.15, sa.175, ss.43-46, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Bazı Fenolik Asit Katkılarının Vişne ve Siyah Üzüm Sularında Renk Üzerine Etkileri**
Velioğlu Y. S., Kırış S., Sarı F.
Hasad Gıda, sa.256, ss.38-45, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Beta Karoten Oksidasyonuna Sıcaklık, Işık, Süre ve Gallik Asitin Etkisi**
Velioğlu Y. S., Poyrazoğlu E.
Gıda Mühendisliği Dergisi , cilt.9, sa.20, ss.50-54, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Bazı Gıdalarda Doğal Acılığın ve Burukluğun Azaltılma Yöntemleri**
Velioğlu Y. S., Ekici L.

- Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.213-222, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Kolesterole Karşı Yeni Silahımız: Bitki Sterolleri**
Velioğlu Y. S., Ateş J.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.9, sa.20, ss.55-58, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Gilaburu ve Sağlık**
Velioğlu Y. S., Ekici L.
CineTarım , cilt.6, sa.46, ss.38-39, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXX. **İnsan Sağlığı ve Beslenme Açısından Bor**
Velioğlu Y. S., Şimşek A.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.4, sa.2, ss.123-130, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Türkiye’de Pekmez Üretim Teknikleri ve Sorunları**
Velioğlu Y. S., Şimşek A.
CineTarım, cilt.7, sa.53, ss.34-37, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
Velioğlu Y. S., Sarı F., Battal H.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.75-84, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **İnkalardan Günümüze Patates**
Velioğlu Y. S.
CineTarım, cilt.6, sa.47, ss.32-33, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Toroslardan Gelen Umut: Keçiboynuzu**
Velioğlu Y. S., Türkmen N.
CineTarım, cilt.6, sa.45, ss.16-17, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Değeri Yeni Anlaşılan Yabani Meyveler**
Velioğlu Y. S., Baltacıoğlu C.
CineTarım, cilt.6, sa.50, ss.32-34, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Bazı Fenolik Asitlerin, Antosiyanin Pigmentlerinin ve Bunların Oluşturdukları Kopigmentlerin Antioksidan Etkilerinin Belirlenmesi**
Velioğlu Y. S., Artık N., Poyrazoğlu E.
GIDA, cilt.27, sa.2, ss.93-98, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Minimal İşlem Görmüş Meyve ve Sebzeler-Yeni Gelişmeler**
Velioğlu Y. S.
Dünya Gıda, sa.11, ss.78-82, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Hiperbesleyici Gıdalar**
Velioğlu Y. S., Kırış S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.34, sa.401, ss.56-57, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Extraction kinetics of dried mulberry (Morus alba)**
Velioğlu Y. S., Artık N., Poyrazoğlu E. S., Karkacier M.
GIDA, cilt.25, sa.5, ss.343-348, 2000 (Hakemli Dergi)
- XL. **Doğal Antioksidanların İnsan Sağlığına Etkileri**
Velioğlu Y. S.
GIDA, cilt.25, sa.3, ss.167-176, 2000 (Hakemli Dergi)
- XLI. **Genetiği Dönüştürülmüş Gıdalar**
Velioğlu Y. S.
GIDA, cilt.25, sa.1, ss.5-15, 2000 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Bazı Kiraz Çeşitlerinin Kükürt Dioksit İle Muhafazası Üzerine Araştırma**
Velioğlu Y. S., Artık N., Karkacier M., Demirel A.
GIDA, cilt.24, sa.4, ss.237-241, 1999 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Bor Madeni Havzalarında Üretilen Bazı Gıdalarda Bor Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Velioğlu Y. S., Altunsoy S., Şaylı B. S.
GIDA, cilt.24, sa.1, ss.13-19, 1999 (Hakemli Dergi)

- XLIV. **The Effect of Pomace Liquefaction on Apple Juice Yield and Chemical Composition**
Velioğlu Y. S., Ekşi A., Karadeniz F.
Fruit Processing , cilt.12, ss.466-469, 1997 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Chemical Characterization of Pomegranate Juice**
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B., Ünal Ç.
Fruit Processing , cilt.8, ss.307-310, 1997 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Türk Vişne Sularının Kimyasal Bileşimi**
Velioğlu Y. S., Yıldız O.
GIDA, cilt.21, sa.2, ss.103-107, 1996 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Gıdalarda Doğal Olarak Bulunan Toksik Bileşikler**
Velioğlu Y. S., Yazıcı Ş.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, cilt.29, sa.348, ss.96-99, 1996 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Türk Nar Sularının Bileşim Öğeleri**
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B., Ünal Ç.
GIDA, cilt.20, sa.6, ss.339-345, 1995 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Vişne Suyu ve Konsantratlarında Renk ve Bulanıklık Stabilitesi Üzerine Sıcaklığın Etkisi**
Velioğlu Y. S.
GIDA, cilt.19, sa.1, ss.11-15, 1994 (Hakemli Dergi)
- L. **Doğal Bulanık Elma Sularının Bulanıklık Düzeyi ve Stabilitesine Etki Eden Bazı Faktörler**
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B., Günaydın N.
Gıda Sanayii, cilt.37, ss.18-22, 1994 (Hakemli Dergi)
- LI. **A research on some compositional properties of melon seed and bitter almond**
Tekin A., Velioğlu S.
GIDA, cilt.18, sa.6, ss.365-367, 1993 (Hakemli Dergi)
- LII. **Gıda Teknolojisinde Öncelikler ve Araştırma Gereksinimleri**
Velioğlu Y. S.
GIDA, cilt.18, sa.4, ss.237-242, 1993 (Hakemli Dergi)
- LIII. **Şeker Alkollerden Ksilitol: Özellikleri, Üretimi ve Gıdalarda Kullanımı**
Velioğlu Y. S., Artık N., Kavalcı B.
GIDA, cilt.18, sa.2, ss.101-110, 1993 (Hakemli Dergi)
- LIV. **İki Duyunun Birleşimi Aroma**
Velioğlu Y. S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.26, sa.312, ss.863-867, 1993 (Hakemli Dergi)
- LV. **Bazı Pekmez Örneklerinin Standarda (TS 3792) Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Araştırma**
Velioğlu Y. S., Artık N.
Standard Dergisi, cilt.32, sa.376, ss.51-54, 1993 (Hakemli Dergi)
- LVI. **Neden Böcek Yemiyoruz ?**
Velioğlu Y. S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.26, sa.307, ss.462-464, 1993 (Hakemli Dergi)
- LVII. **Biber Neden Acıdır ?, Soğan Neden Göz Yaşartır ?**
Velioğlu Y. S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, cilt.26, sa.310, ss.698-699, 1993 (Hakemli Dergi)
- LVIII. **Emülgatörler (Emülsifiye Edici Maddeler)**
Velioğlu Y. S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.26, sa.303, ss.114-115, 1993 (Hakemli Dergi)
- LIX. **Özellikleri ile Kuşkonmaz**
Velioğlu Y. S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.26, sa.309, ss.605-606, 1993 (Hakemli Dergi)
- LX. **HPLC ve Kağıt Kromatografisi Tekniklerinin Kombinasyonu İle Flavonoidlerin Saflaştırılması**
Velioğlu Y. S., Cemeroglu B.
GIDA, cilt.17, sa.6, ss.427-430, 1992 (Hakemli Dergi)

- LXI. **Meyve Suyunun Kimyasal Bileşimi, İşleme ve Depolama Sırasında Değişmesi**
Velioğlu Y. S., Artık N.
Meyve Suyu Endüstrisinde Kalite Kontrol Semineri. Gıda Araştırma Fonu, ss.85-114, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXII. **Yeni Tadlandırıcılar**
Velioğlu Y. S., Seydim A. C.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.25, sa.298, ss.37-39, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXIII. **Mikotoksinler: Patulin'in Oluşumu ve Meyve Sularındaki Önemi**
Velioğlu Y. S., Artık N., Sağlam N.
Araştırma, cilt.3, sa.33, ss.13-17, 1991 (Hakemli Dergi)
- LXIV. **Konservede Kalite Kontrolü**
Velioğlu Y. S., Artık N.
Tarım ve Köy , cilt.68, ss.16-19, 1991 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Bitkisel Ürünlerin Değerlendirilmesi ve Kayıplar**
Velioğlu Y. S., Artık N.
Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi (TOK), cilt.59, ss.15-17, 1991 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **Gıda Katkı Maddelerinin Kullanım Esasları ve Bir Gıda Katkı Maddesi Olarak Benzoik Asit.**
Velioğlu Y. S., Artık N.
Araştırma, cilt.30, sa.31, ss.15-19, 1991 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **Hidroksimetilfurfural (HMF) Miktarı Açısından Ticari Reçellerin Durumu**
Velioğlu Y. S., Ekşi A.
Gıda Sanayii, cilt.3, sa.5, ss.30-34, 1990 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **Başlıca Buğday Çeşitlerinin ve Unlarının Mineral Madde Kompozisyonu**
Velioğlu Y. S., Ercan R.
Doğa, cilt.14, sa.4, ss.393-400, 1990 (Hakemli Dergi)
- LXIX. **Taze ve Dondurulmuş Hammadde Kullanımının Vişne Konservelerinde Kalite Üzerine Etkileri**
Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B.
GIDA, cilt.14, sa.5, ss.309-312, 1989 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Meyve Konservelerinin Son Briks Oluşum Sürelerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırma**
Velioğlu Y. S., Artık N., Demirdöğen H.
GIDA, cilt.14, sa.2, ss.91-98, 1989 (Hakemli Dergi)
- LXXI. **Mikrodalga Fırınlar**
Velioğlu Y. S., Türkuçar S.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, cilt.22, sa.256, ss.48-49, 1989 (Hakemli Dergi)
- LXXII. **Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin ve Değirmencilik Yan ürünlerinin Mineral Madde Miktarları**
Velioğlu Y. S., Ercan R., Seçkin R.
GIDA, cilt.13, sa.4, ss.259-267, 1988 (Hakemli Dergi)
- LXXIII. **Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesi**
Velioğlu Y. S., Ercan R., Seçkin R.
GIDA, cilt.13, sa.2, ss.107-114, 1988 (Hakemli Dergi)
- LXXIV. **Kuşburnu Bitkisinin İnsan Beslenmesi ve Sağlığı Açısından Önemi**
Velioğlu Y. S., Poyrazoğlu E.
Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi (TOK) , cilt.32, ss.36-37, 1988 (Hakemli Dergi)
- LXXV. **İsveç Tipi Kerevit Konservesi Üretimi**
Velioğlu Y. S.
Gıda Sanayii , cilt.2, sa.1, ss.25-27, 1988 (Hakemli Dergi)
- LXXVI. **Ülkemizde Üretilen Ayçiçeği Ballarının Standarda (TS 3036) Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma**
Velioğlu Y. S., Köse G.
Beslenme ve Diyet Dergisi, cilt.17, sa.2, ss.285-293, 1988 (Hakemli Dergi)
- LXXVII. **Geleneksel Olmayan Dışsıtım Ürünlerimiz**
Velioğlu Y. S.

TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, cilt.21, sa.246, ss.50-51, 1988 (Hakemli Dergi)

LXXVIII. Renkleri ve Aromasıyla Gıdalarımız

Velioğlu Y. S.

TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi , cilt.20, sa.236, ss.27-29, 1987 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Fruit and Vegetable Technology

Demircan B., VELİOĞLU Y. S.

FOOD- Science, Technology and Engineering, R. Ertan Anlı; Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.679-724, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Farklı dezenfeksiyon yöntemlerinin suyun kimyasal bileşimine etkisi

Zehra B., VELİOĞLU Y. S.

3. Uluslararası Su ve Sağlık Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2019, ss.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 Ekim 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, Ukrayna, 9 - 12 Eylül 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, Ukrayna, 9 - 12 Eylül 2014

Desteklenen Projeler

Velioğlu Y. S., Demircan B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Bergamot Suyu Tozu Ekstraktı Katkılı Kitosan Bazlı Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu ve Taze Kesilmiş Meyve Salatısında Kullanımı, 2022 - 2024

İşçi Yakan A., Candoğan K., Ayhan K., Velioğlu Y. S., Güneş Altuntaş E., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aromatize edilmiş yenilebilir jelatin keseleri üretimi , 2022 - 2023

Velioğlu Y. S., Ayhan K., Demircan B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Haşhaş Tohumu Fenolikleri Katkılı Kitosan Film Üretimi ve Meyveye Uygulanması, 2022 - 2022

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Işgın Bitkisinden (Rheum ribes) MikrodalgaYöntemi ile Fenolik Bileşik Ekstraksiyonu, 2019 - 2020

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı dozlarda uygulanan tekli ve ikili dezenfeksiyon yöntemlerinin suyun dezenfeksiyonu ve kimyasal bileşimi üzerine etkisinin araştırılması, 2017 - 2019

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çileklerdeki Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine İşleme ve Depolamanın Etkisi, 2016 - 2018

Velioğlu Y. S., TÜBİTAK Projesi, Pestisit kalıntılarının ozonla azaltılması üzerinde bir araştırma, 2010 - 2013

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ozon, klor ve hidrojenperoksit uygulamalarının pazıda klorofil miktarı üzerine etkileri , 2008 - 2010

Velioğlu Y. S., TBTAK Projesi, ay işlemede teanın miktarının değişimi, 2008 - 2009

Velioğlu Y. S., TBTAK Projesi, Patulinin ozonla degradasyon etkinliğinin bazı kelatrler kullanılarak arttırılması, 2006 - 2008

Velioğlu Y. S., TBTAK Projesi, Ekstraksiyon koşullarının siyah çayın polifenolik madde dağılımı ve antioksidan aktivitesi üzerine etkileri, 2006 - 2007

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı ay ekstraktlarının Antioksidan, antibakteriyal etkileri ve fenolik madde dağılımının HPLC ile belirlenmesi., 2006 - 2007

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah ayda ve Mate ayında Polifenol, Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivite zerine Etkileri , 2005 - 2006

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İşlenmiş Türk aylarında işleme yöntemi, çay sınıfı, sürgün dönemi ve rakımın fenolik madde dağılımı üzerine etkisinin belirlenmesi, 2003 - 2005

Velioğlu Y. S., Artık N., TBTAK Projesi, Türk fındıklarının fenolik bileşik dağılımı ve kavurma prosesinde değişimi, 2002 - 2004

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, zm Suyu ve Konsantresinde 5-Hidroksimetil Furfural (5-HMF) Oluşum Kinetiğinin HPLC İle Saptanması, 2002 - 2004

Velioğlu Y. S., şaylı B. S., Diğer zel Kurumlarca Desteklenen Proje, Bor madeni havzalarında üretilen bazı gıdalarda bor miktarının belirlenmesi üzerine bir araştırma, 1998 - 2002

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ven ekstraktı üretim koşullarının belirlenmesi ve standardize edilmesi üzerinde araştırmalar, 2000 - 2001

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı doğal bileşiklerin antioksidan etkilerinin belirlenmesi, 1998 - 2000

Velioğlu Y. S., Artık N., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Geleneksel Türk gıdalarının endüstriyel ölçekte üretimi ve bileşim unsurlarının belirlenmesi, 1997 - 1999

Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı sebzelerin peroksidaz ve lipoksigenaz aktiviteleri ve bu enzimlerin termal inaktivasyonu üzerinde araştırma, 1996 - 1999

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., TBTAK Projesi, Türk vişne ve nar sularının kimyasal tanı değerlerinin saptanması üzerinde araştırmalar, 1992 - 1994

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal bulanık elma suyu üretim teknolojisi üzerine araştırmalar, 1991 - 1992

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., TBTAK Projesi, Ceziriye retim teknolojisi, 1990 - 1992

Velioğlu Y. S., Cemeroğlu B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Reçel retimi amacıyla gl yapraklarının (Rosa damascena) muhafaza yöntemleri üzerinde araştırma , 1988 - 1991

Metrikler

Yayın: 128

Atıf (WoS): 5482

Atıf (Scopus): 6439

H-İndeks (WoS): 22

H-İndeks (Scopus): 24