

# PUBLICATIONS OF ARTEMİS KARAALI

## 1. INTERNATIONAL ARTICLES

1. "Über das Türkische Teesamenöl und Teesaponin", Fette Seifen Anstrichmittel, 79 Jahrgang, No.3, s.115-120, 1977.
2. "Cephalaria Syriaca Seed Oil," Journal of the American Oil Chemists' Society, Vol.55, No.4, s.412-415, 1978.
3. "Studies on Extraction of Protein isolates from Turkish Oilseed Cakes and on Their Functional Properties", Fette Seifen Anstrichmittel, 83 Jahrgang, No.12, s.474-477, 1981.
4. "On the Fatty Acid Composition of Turkish Vegetable Oils", Fette Seifen Anstrichmittel, 85 Jahrgang, No.1, s.23-29, 1982.
5. "The Effects of Refining on the Chemical Composition of Turkish Sunflowerseed Oil", Fette Seifen Anstrichmittel, 87 Jahrgang, No.3, s.112-117, 1985.
6. "Studies on the composition, freeze-drying and storage of Turkish royal jelly", Journal of Apicultural Research, 27 (3), s.182-185, 1988.
7. "Essential oil of Turkish aniseseeds and its utilization in aromatizing raki", Lebensmittel Untersuchung und Forschung, Vol. 200, s.440-442, 1995.
8. "Agriculture and Agroindustries in Turkey", Food Reviews International, 12(4), s.437-455, 1996
9. " The Esterification-Induced Changes in olive and palm oil blends", Food Chemistry, Cilt 61, No.3, s.301-305, 1990
10. "Food Engineering Education: Science and Tehcnology for the most Indispensable Human Need", in "Engineering Education in the Third Millenium", Ed. Sağlamer G., Melezinek S., İncecik S. Cilt 1, s. 348-354, 1999
11. "Der Einfluss der Gefrierlagerung auf das Fettsauremuster der Sardine (*Sardina pilchardus*W. 1792), Archiv für Lebensmittelhygiene, Cilt 51, s.21-24, Januar/Februar 2000

## 2. NATIONAL ARTICLES

### 2.1. Research Articles

1. "Tahın helvalarında ve çövende saponin miktarları ve toksisitesi,"Türk Hijyen ve Tecrübi Biyoloji Dergisi, Cilt 31, s.42-48, 1971.
2. "Study on aflatoxins in Turkish pistachio nuts", Türk Hijyen ve Tecrübi Biyoloji Dergisi, Cilt 32, sayı 3, s.221-223. 1972.
3. "Ayçiçek yağının rafinasyonu sırasında bileşiminde meydana gelen değişmeler", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergi, Sayı 20/1, s.221-233, 1983.

4. "Defne yapraklarından elde edilen esans yağının özellikleri", Gıda Sanayii, sayı 3, s.24-27, 1987.
5. "Anason tohumları ve anason esans yağı üzerinde bir araştırma", Gıda Sanayii, Cilt 5, sayı 3, s.49-53, 1991.
6. "Damıtma ürünleri ve rakının metanol ve yüksek alkol içerikleri," Gıda Sanayii, Cilt 6, sayı 3, s.20-28, 1992.

## 2.2. Reviews

1. "Yemeklik yağ sanayiinde yeni ürünler", Gıda Sanayii, sayı 2, s.49-52, 1987.
2. "Türkiye'de zeytinyağı üretimi ve tüketiminde karşılaşılan sorunlar", Gıda Sanayii, Cilt 3, sayı 1, s.14-19, 1989.
3. "Bazı gıda katkı maddelerinin mikrobiyal sentezle üretimi olanakları üzerinde çalışmalar", Gıda dergisi, Cilt 15, sayı 3, s. 173-176, 1990.
4. "Gıda kalite kontrolünde duyuusal değerlendirme yöntemleri," Gıda Sanayii, cilt 3, sayı 6, s. 34-43, 1990.
5. "Avrupa Topluluğu ve ABD'de gıda mevzuatı ve uygulamaları" Tarım ve Mühendislik, sayı 48, s.26-28, 1994
6. "Yeterli ve Dengeli Beslenme", Gıda Teknik, s.12, Ocak 1994
7. "Yemeklik Yağlar ve Sağlığımız", Tüketici, s.55-57, Aralık 1995.
8. "Diyetle İlişkili Kronik Hastalıklar ve Gıda Bilimi", Dünya Gıda, Sayı 8, s.28-33, 1996
9. "Fourier Transform Infrared (FTIR) Spektroskopisinin Gıda Analizlerine Uygulanması", Gıda, 21 (5), s.337-345, 1996
10. "Gıda Güvencesi ve Güvenliği", Tarım ve Mühendislik, Sayı 53, s.5-7, 1996
11. "Baklagillerde kalite değerlendirmeleri ve ilgili mevzuat", TÜKETİCİ-TTKD, s. 4-7, Ağustos-Eylül 1997
12. "Gıda Katkı Maddeleri," Dünya Gıda, s.7-8, Kasım, 1997.
13. "Gıda sektöründe kalite uygulamaları", Dünya Gıda, s. 42-46, Ocak 1999.
14. "Fonksiyonel Gıdalara İlişkin Son Gelişmeler", Dünya Gıda, s.51-53, Nisan 1999
15. "Diyet Gıdalar nedir, ne değildir?" GIDA2000, s.14-18, Ekim 1999
16. "HACCP Sisteminin Gıda Sanayiinde Kullanılan Diğer Kalite Yönetim Sistemleri ile Entegrasyonu", Dünya Gıda, s.19-21, Ocak 2000
17. "Ayciceği tohum kabuklarındaki antosiyaninlerin miktar tayini ve stabilite özellikleri", Dünya Gıda,s.68-72, Nisan 2001.
18. "Diyet Gıdalardaki gelişmeler", GIDA2000, s. 46-48, Nisan 2001.
19. "Fonksiyonel Gıdalar", Kimya Teknolojileri, Sayı 9, s.54-58, Eylül 2001,
20. "Omega-3 yağ asitleri ve sağlığımız", GIDA 2000, s. 34-38, Ocak 2002.

21. "Gıdaların genetik değişiklik uygulama alanları ve genetik değiştirilmiş organizmaları saptama yöntemleri", Kimya Teknolojileri, Sayı 20,s. 56-61, Ağustos 2002.
22. "Bebek Beslenmesi için Anne Sütü Yağına Benzer Yapısal Trigliseritlerin Üretim Olanakları", Dünya-Gıda, 4,2002.
23. "Soya ve Soya Bazlı Gıdalarda İzoflavonoid Grubu Bileşikler", Dünya-Gıda, s. 77-80, Mart 2003.
24. " "Havyar", Bilimsel Gıda, 17-19, Nisan-Mayıs 2003.
25. "Gıda Güvenliği için Risk Analizi", Kimya Teknolojileri, sayı 30, s. 54-61, Haziran 2003.
26. "Yapılandırılmış Yağlar ve Üretimlerinde Lipaz Enzimlerinin Kullanımı", Dünya-Gıda, Sayı:8, s. 72-77, 2003.
27. "Gıda Katkı Maddeleri Üzerine", DÜNYA Sektörel Araştırma Eki, No. 51, s. 10, 3 Temmuz 2003.

### 3. INTERNATIONAL CONFERENCES

1. "Effect of some herbicides used for sunflowers on the quality of their oils and their residue analysis", Proceeding of the Fifth International Congress on Pesticide Chemistry IUPAC, S.III. e.23, Japonya, 1982.
2. "Mycotoxins", 20th Meeting of EUROMED Working Group on Military Preventive medicine, İZMİR, NATO Headquarters, Ekim 1982.
3. "Research and Developments in Processing of Edible Oils and Fats in Turkey", First Conference of Food Science and Technology of Mediterranean Countries, Kahire-Mısır, Nisan 1986.
4. "Moulds and Mycotoxins in Turkish Foodstuffs", Science for Stability Programme Meeting, Brüksel, Belçika, Aralık 1986.
5. "Turkish Anchovy Oil: Composition and Prospects for its Utilization, ISF-JOCS World Congress, Tokyo, Japonya, Eylül 1988.
6. "The NATO-TU-Fermentation Technology Project", Eastern Regional Research Center, USDA, Philadelphia, USA, Ekim 1988.
7. "Essential Oil of Turkish Aniseseeds and Prospects for its utilization", International Conference on Essential Oils for Perfumery and Flavours, Antalya, Mayıs 1990.
8. "New Trends in Turkish Food Consumption Pattern as Affected by Novel Aspects of Food Processing and Legislation", Proceedings of the 5th International Congress on Food Industry, s.316-323, Nisan 1995, Kuşadası.
9. "Characterization of chlorophylls from grass and spinach", INF/COLII Proceedings of International Symposium on Natural Colours, Ocak 1996, Acapulco, Meksika
10. "*Nigella sativa* seeds. A Potential Source for Oil and Oleochemicals", AOCs World Conference on Oilseed and Edible Oil Processing, 6-10 Ekim 1996, İstanbul
11. "Effect of Oil Type on Hydrolytic and Oxidative Rancidity in Mayonnaise preparations", 36<sup>th</sup> IUPAC Congress, 17-22 Ağustos 1997, Cenevre, İsviçre

12. "Isolation and Properties of the Lipase from *Nigella sativa* seeds," 36<sup>th</sup> IUPAC Congress, 17-22 Ağustos 1997, Cenevre, İsviçre.
13. "Antioxidant Activity of *Nigella sativa* seed extracts", 36<sup>th</sup> IUPAC Congress, 17-22 Ağustos 1997, Cenevre, İsviçre.
14. "Antioxidative effects of sage extracts obtained with supercritical fluid extraction", 13<sup>th</sup> International Congress of Chemical and Process Engineering, 23-28 Ağustos, 1998, Prag, Çek Cumhuriyeti
15. "Antioxidants of rosemary and methods for their extraction", 13<sup>th</sup> International Congress of Chemical and Process Engineering, 23-28 Ağustos, 1998, Prag, Çek Cumhuriyeti
16. "Extraction of natural antioxidants from *Nigella sativa* seeds", 13<sup>th</sup> International Congress of Chemical and Process Engineering, 23-28 Ağustos, 1998, Prag, Çek Cumhuriyeti
17. "Effect of hydrogenation on the initial composition of the individual components of a margarine blend", 52<sup>nd</sup> International Congress and Expo of the German Society for Fat science, 13-15 Eylül 1998, Magdeburg, Almanya
18. "Methods for determining aflatoxins in red peppers", 26<sup>th</sup> Meeting of the Federation of European Biochemical Societies, 19-24 Haziran, 1999, Nice, Fransa
19. "Interfacial properties of hazelnut oil and emulsifier blends", 26<sup>th</sup> Meeting of the Federation of European Biochemical Societies, 19-24 Haziran, 1999, Nice, Fransa
20. "Antioxidants from *Salvia officinalis*", 26<sup>th</sup> Meeting of the Federation of European Biochemical Societies, 19-24 Haziran 1999, Nice, Fransa
21. "Food Engineering Education: Science and Technology for the Most Indispensable Human Need", 28<sup>th</sup> International Engineering Education Symposium, Eylül 1999, İstanbul
22. "Toxicological Concerns and Alternatives for Nitrites in Foods", The 4<sup>th</sup> Congress of Toxicology in Developing Countries, 6-10 Kasım 1999, Antalya
23. "Extraction and characterisation of anthocyanins in sunflowerseed hulls", The Fourth International Symposium on Natural Food Colorants", 2-5 Nisan 2000, SanDiego, USA
24. "Optimization of supercritical fluid extraction of essential oil from anise seeds using response using response surface methodology", 4<sup>th</sup> International Conference on Agro and Food Physics, 16-20 Mayıs 2000, İstanbul.
25. "Correlations between thermal properties and sensory scores of commercial hazelnut spreads," 4<sup>th</sup> International Conference on Agro and Food Physics, 16-20 Mayıs 2000, İstanbul.
26. " Rheological behavior as a means of detecting adulteration of honeys with high fructose corn syrup", 4<sup>th</sup> International Conference on Agro and Food Physics, 16-20 Mayıs 2000, İstanbul.
- 27.. "Effects of refining conditions on the color values of sunflower seed oil", 4<sup>th</sup> International Conference on Agro and Food Physics, 16-20 Mayıs 2000, İstanbul.

28. "Regulations For Genetically Modified (GM) Foods: Ethical And Safety Issues", 2nd World Engineering Congress, ,22-25 July 2002, Sarawak, Malaysia.
29. "Human Milk Fat Substitutes From Palm Oil", 2nd World Engineering Congress ,22-25 July 2002, Sarawak, Malaysia.
30. "Correlations Between Thermal Properties And Sensory Analysis Scores Of Commercial Turkish Hazelnut Spreads", 2nd World Engineering Congress, ,22-25 July 2002, Sarawak, Malaysia.
31. "Differential Scanning Calorimetry (DSC) For Measurement Of Antioxidant Potency Of Rosemary (Rosmarinus Officinalis) Extracts In Hazelnut Puree Oil", World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils, August 12-15, 2002, Istanbul.
32. "Quantifying the Nutritional Quality of Margarines by DSC", World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils, August 12-15, 2002, Istanbul.
33. "Modifying Palm Oil: A Review", World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils, August 12-15, 2002, Istanbul.
34. "Detecting Cocoa Butter Alternatives in Turkish Confectionery Products by Analysis of Their Fatty Acid Methyl Esters", 12<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology, 16-20 Temmuz,2003, Chicago, ABD.
35. "Optimization Of Supercritical Fluid Extraction Of Essential Oil From Anise Seeds Using Response-Surface Methodology", 2003 IFT Annual Meeting, 13-16 Temmuz,2003, Chicago, ABD.

#### **4. NATIONAL CONFERENCES**

##### **4.1. Original Research**

1. "Pelemir tohumu, yağı ve küspesi üzerinde bir araştırma", TÜBİTAK V. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, s.2, 1975, İzmir.
2. "Çay yan ürünleri ve atıklarının değerlendirilme olanakları", TÜBİTAK V. Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, s.145, 1975, İzmir.
3. "Marmara bölgesi domates çeşitlerinin teknolojik özellikleri ve domates artıklarının değerlendirilmesi", TÜBİTAK VI. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, s.77-94, Ekim 1977, Ankara.
4. "Kolza Yağı ve Küsbesinin değerlendirilmesi", TÜBİTAK VII. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, s.49-60, Ekim 1980, Adana.
5. "Çay endüstrisi atıklarından pilot tesis ölçüsünde kafein eldesi", TÜBİTAK VII. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, s.171-184, 1980, Adana
6. "Üzüm işleyen sanayi atıklarının değerlendirme olanakları" TÜBİTAK VII. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliği, s.139-156, Ekim, 1980, Adana
7. "Soya fasulyesinin değerlendirilme olanakları", XIX.Diabet Günleri, Gençlik ve Beslenme Kongresi, Diabet Yıllığı, sayı 4, s.300-306, 1985, Ankara.

8. "Tahin Helvası Üzerinde Bir Araştırma", XIX Diabet Günleri, Gençlik ve Beslenme Kongresi, Ankara, 1985.
9. "Türk aspir tohumları ve yağları üzerine bir araştırma", Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu Tebliğleri, s.247-255, 1992, Ankara.
10. "Çimlendirme işleminin kurubaklagil tanelerinin bileşimi üzerine etkileri", 2.Gıda Mühendisliği Kongresi Tebliğleri, s.216-226, Eylül 1994,Gaziantep.
11. "Yeşil Bitkilerden elde olunan klorofilin kompozisyon ve stabilite açısından karakterizasyonu".Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyum Tebliğleri, s.131-139, 1995, Ankara.
12. " Kırmızı toz biberlerde aflatoksin miktar tayininde kullanılabilecek üç farklı analiz metodunun karşılaştırılması", Gıda Mühendisliği 3. Ulusal Sempozyumu, 22-23 Eylül 1997, Ankara.
13. "Aspergillus ve Penicillium cinsi kufelerin antioksidatif özellikleri", XII. Biyoteknoloji Kongresi Bildiriler Kitabı, s. 3-7, 17-21 Eylül 2001, Ayvalık, Balıkesir.

#### 4.2. Reviews:

1. "Türkiye'de margarin sanayii ve problemleri", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme ve Gıda Teknolojisi Ünitesi 1975-1976 Seminerleri,Yayın No 18, s. 1-10, 1976, Gebze.
2. "Türkiye'de yeni bitkisel yağ kaynakları ve bunlar üzerine yapılan araştırmalar", TÜBİTAK VI. Bilim Kongresi, Tarım ve Ormancılık Araştırma Grubu Tebliğleri, s.55-64, Ekim 1977, Ankara.
3. "Besin maddelerinde taklit ve tağşiş", Milliyet-TÜYAP "Tüketicinin Korunması Semineri" Tebliğleri, s.8-14, Nisan 1984, İstanbul.
4. "Yağların Beslenmemizdeki önemi ve Türk Bitkisel Sanayii", 4. Dünya Gıda Günü Semineri, 16 Ekim 1984, İstanbul.
5. "Gıda Zehirlenmeleri", TÜYAP Besin Maddelerinde Tüketicinin Korunması Semineri. 12 Mart 1985, İstanbul.
6. "Gıdalarda kalite kontrolü mevzuatımız ve uygulamaları", Vakıf Gureba Hastanesi Dergisi, Cilt 12, sayı 3-4, s.32-36, 1985, İstanbul.
7. "Gıdalarda küf ve mitotoksin gelişmesini önleyici ve giderici yöntemler ve bunların gıdalar üzerine etkileri", Diabet Yıllığı 3, s.291-296, 1986, İstanbul.
8. "Üretimde ve tüketimde gıda kayıpları", 6. Dünya Gıda Günü Tebliğleri, s.10-15, 1986, İstanbul.
9. "Çeşitli Bitkisel kaynaklardan elde olunan esans yağlarının üretim teknolojileri ve kullanım alanları" TÜBİTAK, MAE, 1986 yılı İlkbahar Dizi Seminerleri, Yayın No.112, s.85-95, 1987, Gebze.
- 10."Gıda Sanayiinde kullanılan suni tatlandırıcıların ilgili mevzuat ve sağlık açısından değerlendirilmesi", Diabet ve Endokrinoloji Yıllığı, Sayı 5, s.351-356, 1987,İstanbul.
- 11."İnsan sağlığı ve hayvan beslenmesi bakımından kolza-kanola", Dünyada ve Türkiye'de Bitkisel Yağ Üretimi Semineri", İktisadi Araştırmalar Vakfı Yayın No.1987/68, s.79-87, 1987, Ankara.

- 12."Balık yan ürünleri ve değerlendirilmesi", Su Ürünleri Semineri, İstanbul Ticaret Odası Yayını No.1988/2I, s.123-132, 1988, İstanbul.
13. "Yapay tadlandırıcıların toksikolojik açıdan değerlendirilmesi", Diabet ve Endokrinoloji Yıllığı, sayı 6, s.34-38, 1988. İstanbul.
14. "Türkiye'deki gıda kalite kontrol uygulamalarına güncel bir bakış", Yeni Ürünler-Yeni Hedefler 1990 Semineri, 2-5 Kasım 1989, İzmir.
15. "Gıda Tüketicisinin Korunması", TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, 12 Ekim 1991, İstanbul
16. "Gıda Mühendisliğinin Geleceği", 15. Dünya Gıda Günü Sempozyumu Tebliğleri, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sağlık Ddaire Başkanlığı Yayını , s.55-58, 1996, İstanbul.
17. " Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite Kriterlerine Dair Ulusal ve Uluslararası Mevzuat Hükümleri", Süt ve Süt Ürünleri Ulusal Sempozyumu, 22 Mayıs 1996, İTO Salonu, İstanbul.
18. "Dogal Pigmentlerin Ekstraksiyon Yöntemleri, Spektral Özellikleri, ve Stabiliteleri Üzerine Çalışmalar", Gıda Mühendisliği 3. Ulusal Sempozyumu, 22-23 Eylül 1997, s.207-217, Ankara
19. " Fındık proteinlerinin Karakterizasyonu", Protein saflaştırılması ve karakterizasyonu lisansüstü yaz okulu bildiri özetleri, s.10-11, Kuşadası, Eylül 1997.
20. Toplu beslenme yapılan kurumlarda gıda zehirlenmesi olaylarının analizi", 2000li yıllarda TSK'de beslenme ve kontrol sistemleri sempozyumu, 16-17 Kasım 1999
21. „Gıdalarda bulunan nitritlerin toksikolojik değerlendirilmesi“ , Birinci Avrasya Gıda Katkı Maddeleri Sempozyumu, 2-3 Mart, 2000.
- 22.„ Gıda guvencesi ve gıda guvenligi“, 16 Ekim Dunya Gıda gunu Paneli, 16 Ekim, 2000, Gıda Muh. Odasi-İTU, İstanbul.
- 23.“Gıdalarda Bulunabilecek Genetik Modifikasyon Ornekleri Ve Bunlari Saptama Yontemleri”, ", XII. Biyoteknoloji Kongresi Poster Ozetleri Kitabi, s.92, 17-21 Eylul 2001, Ayvalik, Balikesir.
- 24.“Fonksiyonel gıdalar”, Kimya Teknolojileri, s. 54-58, Eylül 2001.
- 25.“Ozel amaçlı besinlerin üretiminde yararlanılan "lipazlarla katalizlenen reaksiyonlar", Türkiye 7. Gıda Kongresi Kitabı, s. 33-41, 22-24 Mayıs 2002, Ankara.
26. "Fonksiyonel Gıda İngrediyeni Olarak Balık Yağları", Türkiye 7. Gıda Kongresi Kitabı, s. 323-32, 22-24 Mayıs 2002, Ankara.
27. "Peynir Ürünlerinde Konjuge Linoleik Asit Miktarı ve Sağlık Üzerine Etkileri", "SEYES 2003, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu", 22-23 Mayıs 2003, İzmir.
28. "Peyniraltı Suyundan Laktoz Eldesi ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları", "SEYES 2003, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu", 22-23 Mayıs 2003, İzmir.

## 5. RESEARCH PROJECTS

### 5.1. INTERNATIONAL PROJECTS

1. "Systematic Analysis of Mycoflora of Turkish Foodstuffs", Aralık 1988.
2. "Moulds and Mycotoxins in Turkish Foodstuffs", Final Project Report, Ocak 1990. (Ayrıca bu projenin gelişmesi ile ilgili her yıl NATO'ya sunulmuş olan 6 "Annual Report"un raportörlüğünü yaptım.)
3. "Fermentation Technologies in Food Production", Kasım 1988.
4. "Support for food inspection services in Turkey", Sponsored by EuropeAid/110901/C/SV/TR, European Commission, Directorate-General Enlargement, Implementation and Contracts Unit, Belgium (External Expert) (2002- ).

### 5.2. NATIONAL PROJECTS

1. "Pelemir tohumu, yağı ve küspesi üzerinde bir araştırma", TÜBİTAK Marmara Araştırma Enstitüsü, Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını, 1977.
2. "Çay ve yan ürünleri ve atıklarının değerlendirme olanakları:Çay tohumu, yağı ve saponini", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını, 1977.
3. "Marmara Bölgesinde gıda maddelerinde yapılan taklit ve toğuş üzerine bazı araştırmalar", TÜBİTAK Marmara Araştırma Enstitüsü Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını No.47, 1980.
4. "Üzüm işleyen sanayi atıklarının değerlendirilme olanakları", Proje No.0500/27501, TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Yayın No.44, Mayıs 1980.
5. "Çaydan Pilot Tesis Ölçüsünde Özçay Üretimi", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü, Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını, 1981.
6. "Çay Endüstrisi Atıklarının Pilot Tesis Ölçüsünde Kafein Eldesi", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü, Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını, 1981.
7. "Ayçiçeklerinde yabancı otlarla savaşında kullanılan herbisitlerin yağ kalitesi üzerine etkileri ve kalıntı analizleri" TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü, Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını, 1980.
8. "Ayçiçek yağının rafinasyonu sırasında bileşiminde meydana gelen değişimler", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü, Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü Yayını, 1981.
9. "Türk Bitkisel Yağlarının Yağ Asitleri Bileşimleri", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Yayını, 1983.
10. "Soya Fasulyesinin Değerlendirilme Olanakları", TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Yayını, 1984.
11. "Entegre Soya Fasulyesi Ürünleri Fizibilite Etüdü", DESİYAB Yayın No APG:PG/1, Mart 1984.



12."Kastamonu Defne Yağı Üretimi Tesisi Fizibilite Raporu", TÜBİTAK-MAE Beslenme Gıda ve Soğuk Tekniği Bölümü Yayını, Kasım 1986.

13. "İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü laboratuvarlarının endüstriyel analiz işlemlerine hazırlanması," İTÜ Araştırma Fon Projeleri Yayını, 1993.

14. "Glukoz şuruplarının karakterizasyonu ve depolanması sürecinde kalite değişimleri" İTÜ Araştırma Fon Projeleri Yayını, Haziran 1997

15. "Baklagillerin muhafazası ve Gıda Kayıplarının Azaltılması", DPT Proje No: 91K121250 (Proje yürütücüsü: Prof. Dr. Ekrem Ekinci), 1997

16. "Gıda İhracatına Kalite Güvence Desteği", DPT Proje No. 90111 (Proje Yürütücüsü), (1997-2000).

17. "Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi", (Proje Yürütücüsü), BM destekli Sağlık Bakanlığı Sağlık Projesi, Ocak 2003.

#### **İTÜ Graduate School Projects:**

16. "Yeşil Bitkilerden Elde Olunan Klorofilin Kompozisyon ve Stabilité Açısından Karakterizasyonu", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Beraat Özçelik) ve Araştırma Fon Projesi Yayını, Şubat 1995.

17. "Kırmızı Toz Biberlerde Aflatoksin Miktar Tayininde Kullanılabilecek Üç Farklı Analiz Metodunun Karşılaştırılması", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Ayşe Erkahveci) ve Araştırma Fon Projesi Yayını, Ocak 1996.

18. "Mısır Şuruplarında Enzimatik Olmayan Esmerleşme Reaksiyonları ve Şuruplarda Raf Ömrü Tespiti", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Alin Bostan), Haziran 1997

19. "Ayçiçeği tohum kabuklarındaki antosiyaninlerin ekstraksiyon ve karakterizasyonu", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Aynur Göneng), Eylül 1997

20. "Süperkritik akışkan yöntemiyle elde olunan adaçayı ekstraktının antioksidan özellikleri üzerine bir çalışma", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Nihan Özdayan), Haziran 1998

21. "Anason tohumundan süperkritik karbondioksit ekstraksiyonuyla esansiyel yağ eldesinde tepki- yüzey yönteminden yararlanarak optimum koşulların belirlenmesi", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Fatma Nevin Başoğlu), Haziran 1998

22. "Çikolatalı fındıklı draje yapımında uygulanan farklı işlemlerin rafömrü üzerine etkileri", İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi (Öğrenci: Çiğdem Çelik), Haziran 1998

23. "Yüksek fruktozlu mısır şuruplarıyla taçış edilen ballarda karbonhidrat profilleri", İTÜ Fen Bilimleri Yüksek Lisans Tezi ( Öğrenci: Neşe Şahin), Ocak 2000.

24. "Biberiye(*Rosemarinus officinalis*)antioksidanlarının fındık furesinin raf omrunu uzatmadaki etkinliği", İTÜ Fen Bilimleri Doktora Tezi (Öğrenci: Beraat Ozcelik), Haziran 2000.