

**Dr.Öğr.Üyesi CÜNEYT DİNÇER**  
**ÖZGEÇMİŞ DOSYASI**

## KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yılı : 1983  
Doğum Yeri : Diğer  
Sabit Telefon : T: 24222744002598 24285536691138  
Faks : F:  
E-Posta Adresi : cdincer@akdeniz.edu.tr  
Web Adresi : <http://aves.akdeniz.edu.tr/cdincer/>  
Posta Adresi : Gıda Güvenliği ve Tarımsal Araştırmalar Merkezi, Akdeniz  
Üniversitesi Yerleşkesi, 07059, Merkez, ANTALYA /Fatih Bulvarı  
İskele Mah. NO: 68-70 Finike-ANTALYA 07740

## EĞİTİM BİLGİLERİ

Doktora, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2008-2014  
Yüksek Lisans, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2005-2007  
Lisans, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2000-2004

## YAPTIĞI TEZLER

Doktora, "Ultrases Pastörizasyon ve Membran Konsantrasyon Yöntemlerinin Karadut (Morus nigra L) Suyu Konsantresi Üretiminde Uygulanabilirliğinin Araştırılması", AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Gıda Mühendisliği Haziran, 2014.  
Yüksek Lisans, "Bazı adaçayı (Salvia Spp.) ve dağ çayı (Sideritis Spp.) türlerinin kimyasal ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi", AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Gıda Mühendisliği Temmuz, 2007.

## AKADEMİK UNVANLAR/GÖREVLER

Dr.Öğr.Üyesi, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Finike Meslek Yüksek Okulu, 2018 - Devam Ediyor  
Yrd.Doç.Dr., AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Finike Meslek Yüksek Okulu, 2014 - 2018  
Arş.Gör., AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, Fen Bilimleri, 2006 - 2014

## ARAŞTIRMA ALANLARI

Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)  
Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi

## SCI,SSCI,AHCI INDEXLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Özdemir F., Şahin Nadeem H., Akdoğan A., Dinçer C., Topuz A., "Effect of altitude, shooting period, and tea grade on the catechins, caffeine, theaflavins and thearubigin of turkish black tea", TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.42, pp.334-340, 2018  
Günel Z., Tontul İ., Dinçer C., Topuz A., Şahin Nadeem H., "Influence of microwave, the combined microwave/hot air and only hot air roasting on the formation of heat-induced contaminants of carob powders", FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.35, pp.2332-2339, 2018

Dinçer C., Tontul İ., Topuz A., "A comparative study of black mulberry juice concentrates by thermal evaporation and osmotic distillation as influenced by storage", INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, pp.57-64, 2016

Torun M., Dinçer C., Topuz A., Şahin Nadeem H., Özdemir F., "Aqueous extraction kinetics of soluble solids, phenolics and flavonoids from sage (*Salvia fruticosa* Miller) leaves", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, pp.2797-2805, 2015

Dinçer C., Topuz A., "INACTIVATION OF ESCHERICHIA COLI AND QUALITY CHANGES IN BLACK MULBERRY JUICE UNDER PULSED SONICATION AND CONTINUOUS THERMOSONICATION TREATMENTS", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.39, pp.1744-1753, 2015

Torun M., Racz G., Fogarassy E., Vatai G., Dinçer C., Topuz A., et al., "Concentration of sage (*Salvia fruticosa* Miller) extract by using integrated membrane process", SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY, vol.132, pp.244-251, 2014

Eroglu E., Torun M., Dinçer C., Topuz A., "Influence of Pullulan-Based Edible Coating on Some Quality Properties of Strawberry During Cold Storage", PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, vol.27, pp.831-838, 2014

Topuz A., Dinçer C., Torun M., Tontul İ., Şahin H., Haznedar A., et al., "Physicochemical properties of Turkish green tea powder: Effect of shooting period, shading and clone", TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, pp.0-0, 2014

Dinçer C., Tontul İ., Çam İ.B., Özdemir K.S., Topuz A., Şahin H., et al., "Phenolic composition and antioxidant activity of *Salvia tomentosa* Miller: effects of cultivation, harvesting year, and storage", TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.37, pp.561-567, 2013

Şahin H., Dinçer C., Torun M., Topuz A., Özdemir F., "Influence of inlet air temperature and carrier material on the production of instant soluble sage (*Salvia fruticosa* Miller) by spray drying", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.52, pp.31-38, 2013

Tontul İ., Torun M., Dinçer C., Şahin H., Topuz A., Turna T., et al., "Comparative study on volatile compounds in Turkish green tea powder: Impact of tea clone, shading level and shooting period", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.53, pp.744-750, 2013

Dinçer C., Topuz A., Şahin H., Özdemir K.S., Çam İ.B., Tontul İ., et al., "A comparative study on phenolic composition, antioxidant activity and essential oil content of wild and cultivated sage (*Salvia fruticosa* Miller) as influenced by storage", INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, vol.39, pp.170-176, 2012

Topuz A., Dinçer C., Özdemir K.S., Feng H., Kushad M., "Influence of different drying methods on carotenoids and capsaicinoids of paprika (*Cv.*, Jalapeno. ", FOOD CHEMISTRY, vol.129, pp.860-865., 2011

Dinçer C., Karaoğlan M., Erden F., Tetik N., Topuz A., Özdemir F., "Effects of Baking and Boiling on the Nutritional and Antioxidant Properties of Sweet Potato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] Cultivars", PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, vol.66, pp.341-347, 2011

## DİĞER DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Dinçer C., Tongur T., Er kaymaz T., "FARKLI EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİNİN HİBİSKUS EKSTRAKTLARININ KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI ", Gıda, cilt.45, ss.409-420, 2020

Dinçer C., Burak Çam İ., Torun M., Başüenal Gülmez H., Topuz A., "MATHEMATICAL MODELING OF CONCENTRATIONS OF GRAPE, POMEGRANATE AND BLACK CARROT JUICES BY VARIOUS METHODS ", Gıda, cilt.44, ss.1092-1105, 2019

Dinçer C., Topuz A., "MEYVE SUYU İŞLEMEDE ULTRASES KULLANIMI", Gıda, cilt.43, ss.569-581, 2018

Dinçer C., Torun M., Tontul İ., Tontul I., Topuz A., Sahin-Nadeem H., et al., "Phenolic composition and antioxidant activity of *Sideritis lycia* and *Sideritis libanotica* subsp. *linearis*: Effects of cultivation, year and storage", Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, vol.5, pp.26-32, 2017

Topuz A., Dinçer C., "Doğanın Ateşli Hediyesi: Kırmızıbiber", Food Sektör, cilt.12, ss.36-37, 2012

Dinçer C., Topuz A., "Dondurarak Konsantrasyon İşlemi ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları", Akademik Gıda, cilt.7, ss.47-51, 2009

## HAKEMLİ KONGRE/SEMPOZYUM BİLDİRİ KİTAPLARINDA YER ALAN YAYINLAR

Dinçer C., Çam İ.B., Torun M., Başüenal Gülmez H., Topuz A., "Mathematical modeling of concentration of grape, pomegranate and black carrot juices by different methods", 3rd EuroSciCon Conference on Food Technology, Atina, YUNANISTAN, 22-23 Nisan 2019, vol.43, no.3, pp.33-33

Erdal Ş., Cengiz R.R., Pamukçu M., Öztürk A., Dinçer C., Cengiz B., et al., "Diallel analysis of temperate maize germplasm for lysine and methionine amino acid content and studies for developing quality doubled haploid lines",

- 13th Asian Maize Conference and Expert Consultation on "Maize for Food, Feed, Nutrition and Environmental Security", Ludhiana, HINDISTAN, 8-10 Ekim 2018, pp.139-140
- Diñer C., Topuz A., "Modeling Inactivation Kinetics of Escherichia coli in Black Mulberry Juice under Heat Treatments", 19th International Conference on Food Processing Technology and Components, PARIS, FRANSA, 28-29 Ağustos 2017, vol.19, no.8, pp.2502-2502
- Diñer C., Topuz A., "Meyve Suyu Konsantrasyonunda Ozmotik Distilasyon Yönteminin Kullanımı", Türkiye 12. Gıda Kongresi, EDİRNE, TÜRKİYE, 5-7 Ekim 2016, ss.403-403
- Diñer C., Topuz A., "Degradation Kinetic of Anthocyanin in Black Mulberry Juice Concentrates Produced by Thermal Evaporation and Osmotic Distillation ", The Food Factor I Barcelona Conference, BARCELONA, İSPANYA, 2-4 Kasım 2016, pp.248-248
- Diñer C., Tontul İ., Topuz A., "Effect of concentration method and storage on some quality parameters of black mulberry juice concentrates", EuroFoodChem XVIII, MADRID, İSPANYA, 13-16 Ekim 2015, pp.178-178
- Diñer C., Topuz A., "Inactivation of Escherichia coli in black mulberry juice under pulsed sonication and continuous thermo-sonication treatments", Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014), AYDIN, TÜRKİYE, 26-29 Mayıs 2014, pp.24-24
- Diñer C., Topuz A., "Kapsainoitlerin genel özellikleri ve sağlık üzerine etkileri", Türkiye 11. Gıda Kongresi, HATAY, TÜRKİYE, 10-12 Ekim 2012
- Diñer C., Yatmaz E., Turhan İ., Tetik N., "Decolourization of carob pod extract by using Aspergillus sojae pyrg-transformed", Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium, Journal of Biotechnology, TÜRKİYE, 12-14 April 2012, vol.161
- Diñer C., Yatmaz E., Turhan İ., Tetik N., "The effect of microbial growth on total phenolic compounds during fermentation", Eurobiotech 2012 Agricultural Symposium, TÜRKİYE, 12-14 Nisan 2012, vol.1, no.161
- Topuz A., Şahin H., Diñer C., Torun M., Tontul İ., Çam İ.B., et al., "Volatile constituents of matcha produced from different Turkish tea clones grown under different shading conditions", First International Congress on Cocoa Coffee and Tea, İTALYA, 13-16 September 2011
- Diñer C., Çam İ.B., Topuz A., "Ultrasound pasteurization in fruit juice industry", International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İZMİR, TÜRKİYE, 26-29 Mayıs 2011, pp.232-232
- Torun M., Diñer C., Şahin H., Topuz A., Özdemir F., Özcan M.M., "Some Quality Characteristics of the Reconstituted Instant Sage (Salvia fruticosa)", 6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., TÜRKİYE, 18-22 April 2010
- Torun M., Diñer C., Şahin H., Topuz A., Özdemir F., Özcan M.M., "Spray Drying of Sage (Salvia fruticosa) Water Extract by Using Different Hydrocolloid Carriers", Thirteenth Food Colloids, İSPANYA, 21-24 Mart 2010
- Diñer C., Tontul İ., Şahin H., Topuz A., "Traditional uses, bioactive compounds and health benefits of some Salvia and Sideritis species in Turkey", Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, TÜRKİYE, 15-17 April 2010
- Diñer C., Topuz A., Çam İ.B., Tontul İ., Özdemir K.S., Şahin H., et al., "Phenolic acid and flavonoid composition of Sideritis lycia and Sideritis libanotica subsp. Linearis", 6. Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries., TÜRKİYE, 18-22 April 2010
- Diñer C., Tontul İ., Özdemir K.S., Çam İ.B., Topuz A., Şahin H., et al., "Changes in total phenolic content and antioxidant activity of Salvia and Sideritis species grown in wild and cultivated condition", 1st International Congress on Food Technology, TÜRKİYE, 03-06 November 2010
- Gabor R., Fogarassy E., Vatai G., Torun M., Diñer C., Şahin Nadeem H., et al., "Effect of the concentration treatments on sage (Salvia fruticosa) Extract", International Congress on Food Technology, ANTALYA, TÜRKİYE, 3-6 Kasım 2010, pp.654-654
- Turhan İ., Öziyci H.R., Diñer C., Tetik N., Karhan M., "Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys", 3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, SLOVENYA, 28 September-02 October 2010
- Öziyci H.R., Diñer C., Turhan İ., Tetik N., Karhan M., "Evaluation of antioxidant activity and total phenolic content in Turkish floral honeys, as well as their chemical properties", 3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, SLOVENYA, 28 September-02 October 2010
- Diñer C., Topuz A., Özdemir K.S., Şahin H., Göktürk R.S., Tuğrul Ay S., "Bitki Çayı Olarak Tüketilen Salvia fruticosa ve Salvia tomentosa Türünün Fenolik Asit ve Flavonoid Kompozisyonu", 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, VAN, TÜRKİYE, 27-29 Mayıs 2009
- Bonvolgyi S., Kozak A., Molnar Z., Roman A., Bekassy-Mohar E., Vatai G., et al., "Production of Red Currant Juice Concentrate by Integrated Membrane Process and Modelling of the Separations", International Conferences in Agricultural Engineering, MACARISTAN, 1-3 Eylül 2008
- Diñer C., Torun M., Topuz A., Akdoğan A., Şahin H., Özdemir F., "Çözünür (Instant) dağ çayı (Sideritis stricta) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi üzerine bir araştırma", Türkiye 10. Gıda Kongresi, ERZURUM,

TÜRKİYE, 21-23 Mayıs 2008, ss.183-186

Vatai G., Özdemir F., Bekassy-Mohar E., Bonvolgyi S., Kozak A., Horvath H., et al., "Concentration of red currant juice by complex membrane process technology and analytical evaluation of the products", International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, MACARISTAN, 5-6 Kasım 2008, pp.224-225

Torun M., Dinçer C., Şahin H., Akdoğan A., Topuz A., Özdemir F., "Instant adaçayı (*Salvia fruticosa*) üretiminde ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi", Türkiye 10. Gıda Kongresi, ERZURUM, TÜRKİYE, 21-23 Mayıs 2008, ss.187-190

Özdemir F., Şahin H., Akdoğan A., Dinçer C., Topuz A., "Türk siyah çayının fenolik madde kompozisyonu üzerine rakım, sürgün dönemi ve çay sınıfının etkisi", Türkiye 10. Gıda Kongresi, ERZURUM, TÜRKİYE, 21-23 Mayıs 2008, ss.141-144

Dinçer C., Topuz A., Şahin H., Tuğrul Ay S., Göktürk R.S., Özdemir F., "Comparison of chemical and sensory properties of naturally grown and cultivated sage (*Salvia spp*) and mountain tea (*Sideritis spp.*)", 11th International Symposium of Natural Product Chemistry, PAKISTAN, 29 October-01 November 2008

Akdoğan A., Dinçer C., Torun M., Şahin H., Topuz A., Özdemir F., "Karotenoid bileşiklerin sağlık üzerine etkileri", Türkiye 10. Gıda Kongresi, ERZURUM, TÜRKİYE, 21-23 Mayıs 2008, ss.1083-1086

Şahin H., Akdoğan A., Dinçer C., Topuz A., Özdemir F., "Phenolic composition of different green teas", The 3rd International Conference on O-CHA (Tea) Culture and Science, JAPONYA, 2-4 November 2007

Topuz A., Şahin H., Aksu M., Dinçer C., Akdoğan A., "Physical and Nutritional Characterisation of Chestnuts Cultivated In Different Regions of Turkey", 3rd Central European Congress on Food, BULGARISTAN, 22-24 May 2006

Dinçer C., Topuz A., "Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında İyonize Radyasyon Kullanımı", Türkiye 9. Gıda Kongresi, BOLU, TÜRKİYE, 24-26 Mayıs 2006

## DESTEKLENEN PROJELER

"Sulama Suyu ve Tuzluluk Stresinin Tatlı Patates Çeşitlerinde Büyüme Verim ve Kalite Parametrelerine Etkisinin Belirlenmesi ve Stres Koşullarında Bitki Enerji Kullanımının Hiperspektral Ölçümlerle İlişkilendirilmesi", BAP Arastırma Projesi, FBA-2017-2581, Araştırmacı, 2018

"Farklı meyve ve sebzelerin ultrasonikasyon destekli kapalı döngü modifiye atmosferde kurutulması kurutulmuş ürünlerin depolanması ve kalite özelliklerinin belirlenmesi", BAP Arastırma Projesi, FBA-2018-3150, Araştırmacı, 2019

"Farklı ekstraksiyon ve konsantrasyon yöntemlerinin hibiskus *Hibiscus sabdariffa* L ekstraktlarının kalite özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi ", BAP Arastırma Projesi, FBA-2017-2810, Yönetici, Devam Ediyor

"Ultras Pastörizasyon ve Membran Konsantrasyon Yöntemlerinin Karadut (*Morus nigra* L.) Suyu Konsantresi Üretiminde Uygulanabilirliğinin Araştırılması ", BAP Arastırma Projesi, 2011.01.0102.002, Araştırmacı, 2014

"Bazı Adaçayı (*salvia Spp.*) Ve Dağ Çayı (*sideritis Spp.*) Türlerinin Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi", BAP Y.Lisans, 2006.02.0121.014, Araştırmacı, 2007

"Türk Yeşil Çayının Kalitesinin Artırılması, İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi ve Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ", TÜBİTAK Projesi, 107G273, , 2011

"Farklı koşullarda kavurma ile elde edilen keçiboynuzu tozunda ısıl kontaminant oluşumunun ön yüz (front-face) floresans spektroskopisi ile izlenebilirliği", BAP Arastırma Projesi, 2013.01.0102.016, Araştırmacı, 2015

## BİLİMSEL DERGİLERDE GÖREVLER

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Editörler Kurulu Üyesi, 15.03.2019 - Devam Ediyor

## GOOGLE AKADEMİK LINKLERİ VE H İNDEXİ

2020, Google Scholar Linkleri: 0, H Index: 11

2019, Google Scholar Linkleri: 0, H Index: 10

## ATIFLAR

2018, ISI Web Of Science: 38, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2017, ISI Web Of Science: 35, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2016, ISI Web Of Science: 35, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2015, ISI Web Of Science: 25, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2014, ISI Web Of Science: 20, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2013, İsi Web Of Science: 10, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2012, İsi Web Of Science: 2, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2011, İsi Web Of Science: 1, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0