

Doç.Dr. Ömer Said TOKER

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 212 383 4571](tel:+902123834571)

E-posta: stoker@yildiz.edu.tr

Web: <http://avesis.yildiz.edu.tr/stoker/>

Posta Adresi: Yıldız Teknik Üniversitesi Davutpaşa Kampüsü Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Esenler/İSTANBUL

Eğitim Bilgileri

Doktora, Namık Kemal Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2016

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2003 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Reoloji Eğitimi, Anton Paar, 2014

Yaptığı Tezler

Doktora, Çikolata Kaplama Formülasyonunda Kullanılan Bitkisel Yağ Tipi ve İçeriğinin Optimizasyonu, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016

Yüksek Lisans, Farklı Gıdalarda 5-HMF Düzeyinin Belirlenmesi ve Riskli Bulunan Gıdaların 5-HMF İçeriğinin Farklı Yöntemler Kullanılarak Azaltılma Olanaklarının Araştırılması, Erciyes Üniversitesi, Gemi Makineleri İşletme Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2020 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2017 - 2018

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2013 - 2017

Araştırma Görevlisi, İğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013

Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2012

Verdiği Dersler

Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi, Lisans, 2016 - 2017
Çikolata ve Şekerleme Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Mühendisliğine Giriş, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Mühendisliği Termodinamiği, Lisans, 2017 - 2018
Özel ve Geleneksel Gıdalar, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Toker Ö. S. , GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN BAZI HİDROKOLLOİDLERİN DOĞRUSAL OLMAYAN BÖLGEDEKİ REOLOJİK DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ, Yüksek Lisans, D.ÖZMEN(Öğrenci), 2019
Toker Ö. S. , Farklı proses koşullarının karamelize çikolatanın kalite özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, N.AYDIN(Öğrenci), 2019
Toker Ö. S. , Proses koşullarının farklı oranlarda amiloz/amilopektin içeren nişastaların jelleşme davranışına etkisi, Yüksek Lisans, B.KARAKELLE(Öğrenci), 2019
Toker Ö. S. , Termosonikasyon UygulamasınınElma Suyunun Kalite Özellikleri VE Raf Ömrü Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, C.Demirtaş(Öğrenci), 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Large amplitude oscillatory shear (LAOS) measurements as a promising tool to predict electrospinnability of pectin solutions**
ÖZMEN D., Balık B. A. , Argin S., Yildirim-Mavis C., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Effects of apple pomace as a sucrose substitute on the quality characteristics of compound chocolate and spread**
Buker M., Angin P., Nurman N., Rasouli Pirouzian H., Akdeniz E., TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., Tamturk F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Physicochemical properties of chocolate spread with hazelnut cake: Comparative study and optimization**
Acan B. G. , TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., Pirouzian H. R. , Bursa K., Kilicli M., Yaman M., Er T., KONAR N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.147, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Formulating and studying compound chocolate with adding dried grape pomace as a bulking agent**
Bursa K., Kilicli M., TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., Gulcu M., Yaman M., Kian-Pour N., KONAR N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effect of grape pomace usage in chocolate spread formulation on textural, rheological and digestibility properties**
Acan B. G. , Kilicli M., Bursa K., TOKER Ö. S. , Palabiyik I., Gulcu M., Yaman M., Gunes R., KONAR N.
LWT, cilt.138, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Valorization of hazelnut cake in compound chocolate: The effect of formulation on rheological and physical properties**
Bursa K., TOKER Ö. S. , Palabiyik I., Yaman M., Kian-Pour N., KONAR N., Kilicli M.
LWT, cilt.139, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Caramelized white chocolate: effects of production process on quality parameters**
Aydin N., Kian-Pour N., TOKER Ö. S.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- VIII. **The effect of taro-wheat flour and taro-gluten free flour on cake batters and quality**
Arıcı M., Özülkü G., Kahraman B., Metin Yıldırım R., Toker Ö. S.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.15, sa.1, ss.531-540, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Buttermilk as milk powder and whey substitute in compound milk chocolate: Comparative study and optimisation**
Rasouli Pirouzian H., Alakas E., Cayir M., Yakisik E., TOKER Ö. S. , Kaya S., Tanyeri O.
International Journal of Dairy Technology, cilt.74, sa.1, ss.246-257, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Gummy candies production with natural sugar source: Effect of molasses types and gelatin ratios**
Kurt A., Bursa K., TOKER Ö. S.
Food Science and Technology International, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Carob powder as cocoa substitute in milk and dark compound chocolate formulation**
Akdeniz E., Yakışık E., Rasouli Pirouzian H., Akkın S., Turan B., Tipigil E., TOKER Ö. S. , Ozcan O.
Journal of Food Science and Technology, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **A fundamental optimization study on chewing gum textural and sensorial properties: The effect of ingredients**
Palabiyik I., Güleri T., Gunes R., Öner B., TOKER Ö. S. , KONAR N.
FOOD STRUCTURE-NETHERLANDS, cilt.26, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Using encapsulated Nannochloropsis oculata in white chocolate as coloring agent**
Polat D. G. , DURMAZ Y., Konar N., TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., TAŞAN M.
JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY, cilt.32, sa.5, ss.3077-3088, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Taro flour usage in wheat flour bread and gluten-free bread: Evaluation of rheological, technological and some nutritional properties**
Arıcı M., Özülkü G., Kahraman B., Yildirim R., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.9, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Investigating the effects of Lecithin-PGPR mixture on physical properties of milk chocolate**
Atik D. S. , Boluk E., TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., Konar N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.129, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Usage possibility of mannitol and soluble wheat fiber in low calorie gummy candies**
Gok S., TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., Konar N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.128, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Effect of process conditions and amylose/amylopectin ratio on the pasting behavior of maize starch: A modeling approach**
Karakelle B., Kian-Pour N., Toker Ö. S. , Palabiyik İ.
Journal Of Cereal Science, cilt.94, ss.1-9, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Determining Honey Adulteration by Seeding Method: an Initial Study with Sunflower Honey**
Kurt A., Palabiyik I., Gunes R., Konar N., TOKER Ö. S.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.13, sa.4, ss.952-961, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Pre-crystallization process in chocolate: Mechanism, importance and novel aspects**
Pirouzian H. R. , Konar N., Palabiyik İ., Oba Ş., Toker Ö. S.
FOOD CHEMISTRY, sa.321, ss.126718, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Chocolate aroma: Factors, importance and analysis**
Toker Ö. S. , Palabiyik İ., Pirouzian H. R. , Aktar T., Konar N.
Trends In Food Science & Technology, cilt.20, ss.1-15, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Rapid determination of emulsion stability by rheology-based thermal loop test**
Tekin Z. H. , Avci E., Karasu S., Toker Ö. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.122, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Using spray-dried sugar beet molasses in ice cream as a novel bulking agent**
Acan B. G. , TOKER Ö. S. , Aktar T., Tamturk F., Palabiyik I., Konar N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.3, ss.1298-1310, 2020 (SCI

İndekslerine Giren Dergi)

- XXIII. **Using spray-dried microalgae in ice cream formulation as a natural colorant: Effect on physicochemical and functional properties**
Durmaz Y., Kilicli M., Toker Ö. S. , Konar N., Palabiyik İ., Tamtürk F.
ALGAL RESEARCH-BIOMASS BIOFUELS AND BIOPRODUCTS, cilt.47, ss.1-8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Effect of Various Bulk Sweeteners on the Survivability of Lactobacillus casei 431 in Milk Chocolate: Rheological and Sensory Properties Analysis**
Rad A. H. , Pirouzian H. R. , Toker Ö. S. , Konar N.
CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.12, ss.1224-1231, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Valorisation of grape by-products as a bulking agent in soft candies: Effect of particle size**
Altınok E., Palabiyik I., Gunes R., TOKER Ö. S. , Konar N., Kurultay S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Application of simplex lattice mixture design for optimization of sucrose free milk chocolate produced in a ball mill**
Rad A. H. , Pirouzian H. R. , TOKER Ö. S. , KONAR N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by β v Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile**
TOKER Ö. S. , Oba S., Palabiyik I., Rasouli Pirouzian H., Konar N., Artik N., Sagdic O.
International Journal of Food Engineering, cilt.15, sa.10, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Effects of polyols on the quality characteristics of sucrose-free milk chocolate produced in a ball mill**
Rad A. H. , Pirouzian H. R. , KONAR N., TOKER Ö. S. , Polat D. G.
RSC ADVANCES, cilt.9, sa.51, ss.29676-29688, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **The effect of invertase concentration on quality parameters of fondant**
Ozcan O., Yildirim R., Toker Ö. S. , Akbas N., Özülkü G., Yaman M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.9, ss.4242-4250, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Chocolate quality and conching**
TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., KONAR N.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.91, ss.446-453, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Incorporation of defatted apple seeds in chewing gum system and phloridzin dissolution kinetics**
Gunes R., Palabiyik I., TOKER Ö. S. , Konar N., Kurultay S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.255, ss.9-14, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Porphyridum Cruentum as a natural colorant in chewing gum**
TOKER Ö. S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.195-201, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Phenolics release kinetics in sugared and sugar-free chewing gums: microencapsulated pomegranate peel extract usage**
Palabiyik I., TOKER Ö. S. , Konar N., Gunes R., GULERI T., ALASALVAR H., ÇAM M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.12, ss.2657-2663, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **Enrichment of Milk Chocolate by Using EPA and DHA Originated from Various Origins: Effects on Product Quality**
Konar N., TOKER Ö. S. , Pirouzian H. R. , Oba S., POLAT D. G. , Palabiyik I., Poyrazoglu E. S. , SAĞDIÇ O.
SUGAR TECH, cilt.20, sa.6, ss.745-755, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Formulation of dark chocolate as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids: Effects on product quality**
TOKER Ö. S. , Konar N., Palabiyik I., Pirouzian H. R. , Oba S., POLAT D. G. , Poyrazoglu E. S. , SAĞDIÇ O.
FOOD CHEMISTRY, cilt.254, ss.224-231, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **Investigating the usage of unsaturated fatty acid-rich and low-calorie oleogels as a shortening**

mimetics in cake

Pehlivanoglu H., ÖZÜLKÜ G., YILDIRIM R. M. , Demirci M., TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.6, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XXXVII. **Development of a Natural Chewing Gum from Plant Based Polymer**

Palabiyik I., TOKER Ö. S. , Konar N., Oner B., Demirci A. S.

JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT, cilt.26, sa.5, ss.1969-1978, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XXXVIII. **Conventional and sugar-free probiotic white chocolate: Effect of inulin DP on various quality properties and viability of probiotics**

Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S. , POLAT D. G. , KELLECI E., Pirouzian H. R. , AKCICEK A., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.43, ss.206-213, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XXXIX. **Using spray-dried microalgae as a natural coloring agent in chewing gum: effects on color, sensory, and textural properties**

Palabiyik I., DURMAZ Y., Oner B., TOKER Ö. S. , Coksari G., Konar N., Tamtürk F.

JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY, cilt.30, sa.2, ss.1031-1039, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XL. **Bioactive and bioaccessibility characteristics of honeybee pollens collected from different regions of Turkey**

OZKAN K., SAGCAN N., ÖZÜLKÜ G., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S. , Muz M. N.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.1, ss.581-587, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLII. **Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications**

Pehlivanoglu H., Demirci M., TOKER Ö. S. , Konar N., KARASU S., SAĞDIÇ O.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.58, sa.8, ss.1330-1341, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLIII. **Rheological properties of wax oleogels rich in high oleic acid**

Pehlivanoglu H., Demirci M., TOKER Ö. S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLIII. **Developing functional white chocolate by incorporating different forms of EPA and DHA - Effects on product quality**

TOKER Ö. S. , Konar N., Pirouzian H. R. , Oba S., POLAT D. G. , Palabiyik I., Poyrazoglu E. S. , SAĞDIÇ O.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.87, ss.177-185, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLIV. **Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adulterated with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric**

Özülkü G., Yıldırım R. M. , Toker Ö. S. , Karasu S., Durak M. Z.

Food Control, cilt.82, ss.212-216, 2017 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

XLV. **Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by beta(V) seeding: textural, rheological and melting properties**

Konar N., OBA S., TOKER Ö. S. , Palabiyik I., GOKTAS H., Artik N., SAĞDIÇ O.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.10, ss.1849-1860, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLVI. **Effect of xanthan and locust bean gum synergistic interaction on characteristics of biodegradable edible film**

Kurt A., TOKER Ö. S. , TÖRNÜK F.

INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.102, ss.1035-1044, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLVII. **Effect of Inulin DP on Various Properties of Sugar-Free Dark Chocolates Containing Lactobacillus paracasei and Lactobacillus acidophilus**

Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S. , POLAT D. G. , SENER S., AKCICEK A., SAĞDIÇ O.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.13, sa.9, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XLVIII. **Investigation of rheological synergistic interactions between hydrocolloids and starch in milky cacao beverages model: principal component analyses**

- DOĞAN M., Sarac M. G. , TOKER Ö. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.6, ss.1031-1039, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIX. **Characterization of Grape Molasses/Sesame Paste/Honey Blends: Multiple Response Optimization of Some Physicochemical, Bioactive, Viscoelastic and Sensory Properties**
Karaman S., YILMAZ M. T. , Ozturk G., Yuksel F., TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, sa.2, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- L. **Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying**
Icyer N. C. , TOKER Ö. S. , KARASU S., TÖRNÜK F., Kahyaoglu T., ARICI M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.50-57, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LI. **A modeling approach in the interpretation of starch pasting properties**
Palabiyik I., TOKER Ö. S. , Karaman S., Yildiz O.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.74, ss.272-278, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LII. **Investigating the effect of production process of ball mill refiner on some physical quality parameters of compound chocolate: response surface methodology approach**
TOKER Ö. S. , ZORLUCAN F. T. , Konar N., Dağlıoğlu O., SAĞDIÇ O., SENER D.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.52, sa.3, ss.788-799, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIII. **Modeling of Bioactive Compound Content of Different Tea Bags: Effect of Steeping Temperature and Time**
YILDIRIM R. M. , ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S. , Baslar M., DURAK M. Z. , SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIV. **Rheological and melting properties of sucrose-free dark chocolate**
Oba S., TOKER Ö. S. , Palabiyik I., Konar N., GOKTAS H., CUKUR Y., Artik N., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.2096-2106, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LV. **Stability of lactic acid bacteria in synbiotic sugared and sugar-free milk chocolates**
TOKER Ö. S. , POLAT D. G. , GULFIDAN O. G. , Konar N., Palabiyik I., AKCICEK A., Poyrazoglu E. S. , SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.1354-1365, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVI. **Pasting properties of buckwheat, rice and maize flours and textural properties of their gels: effect of ascorbic acid concentration**
Yildiz O., TOKER Ö. S. , Yuksel F., Cavus M., Ceylan M. M. , Yurt B.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, sa.3, ss.313-321, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVII. **Physicochemical and nutritional properties of taro (Colocasia esculenta L. Schott) flour as affected by drying temperature and air velocity**
ARICI M., YILDIRIM R. M. , ÖZÜLKÜ G., YASAR B., TOKER Ö. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.434-440, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVIII. **Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies**
Arici M., Karasu S., Baslar M., Toker O. S. , Sagdic O., KARAAGACLI M.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.91, ss.215-222, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIX. **Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-type fermented sausage (sucuk)**
Dertli E., YILMAZ M. T. , Tatlisu N. B. , Toker O. S. , CANKURT H., Sagdic O.
Meat Science, cilt.121, ss.156-165, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- LX. **Chewing gum: Production, quality parameters and opportunities for delivering bioactive compounds**
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.55, ss.29-38, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXI. **Rheological characteristics of Salvia sclarea seed gum solutions at different hydration temperature levels: Application of three interval thixotropy test (3ITT)**
YILMAZ M. T. , KUTLU G., Tulukcu E., TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., Karaman S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.71, ss.391-399, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXII. **The influence of particle size on some physicochemical, rheological and melting properties and**

- volatile compound profile of compound chocolate and cocolin samples**
TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., SENER D., Konar N., ZORLUCAN T., Daglioglu O.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.8, ss.1253-1266, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIII. **Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste**
Icyer N. C. , TOKER Ö. S. , KARASU S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIV. **Investigating the addition of enzymes in gluten-free flours - The effect on pasting and textural properties**
Palabiyik I, Yildiz O., TOKER Ö. S. , Cavus M., Ceylan M. M. , Yurt B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.69, ss.633-641, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXV. **Stress relaxation/creep compliance behaviour of kashar cheese: Scanning electron microscopy observations**
Karaman S., YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, sa.2, ss.254-261, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVI. **Changes in the texture, physicochemical properties and volatile compound profiles of fresh Kashar cheese (< 90 days) during ripening**
Eroglu A., TOKER Ö. S. , DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, sa.2, ss.243-253, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVII. **Improving functionality of chocolate: A review on probiotic, prebiotic, and/or synbiotic characteristics**
Konar N., TOKER Ö. S. , OBA S., SAĞDIÇ O.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.49, ss.35-44, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVIII. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., TOKER Ö. S. , DURAK M. Z. , YILMAZ M., Tatlisu N. B. , SAĞDIÇ O., CANKURT H.
Carbohydrate Polymers, cilt.136, ss.427-440, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- LXIX. **Effect of vaporized ethyl pyruvate as a novel preservation agent for control of postharvest quality and fungal damage of strawberry and cherry fruits**
BOZKURT F., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S. , KARASU S., ARICI M., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.1044-1049, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXX. **Change in major fatty acid composition of vegetable oil depending on phenolic incorporation and storage period**
TOKER Ö. S. , ÖZTÜRK I., Karaman S., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.179-188, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXI. **Steady, dynamic, creep/recovery, and textural properties of yoghurt/molasses blends: Temperature sweep tests and applicability of Cox-Merz rule**
Eroglu A., Bayrambas K., Eroglu Z., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S., DOĞAN M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.22, sa.1, ss.31-46, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXII. **Effect of apple fibre on textural and relaxation properties of wheat chips dough**
Karaman S., YILMAZ M., TOKER Ö. S. , Yuksel F., Kayacier A., DOĞAN M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.3, ss.457-472, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIII. **An evaluation of Fourier transforms infrared spectroscopy method for the classification and discrimination of bovine, porcine and fish gelatins**
CEBI N., DURAK M. Z. , TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., ARICI M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.190, ss.1109-1115, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIV. **Minimising the environmental footprint of industrial-scaled cleaning processes by optimisation of a novel clean-in-place system protocol**
Palabiyik I, Yilmaz M. T. , Fryer P. J. , Robbins P. T. , TOKER Ö. S.

- JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION, cilt.108, ss.1009-1018, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXV. **Bioactive and rheological properties of rose hip marmalade**
SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S. , Polat B., ARICI M., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.10, ss.6465-6474, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVI. **Combination of the Simple Additive (SAW) Approach and Mixture Design to Determine Optimum Cocoa Combination of the Hot Chocolate Beverage**
DOĞAN M., Aktar T., TOKER Ö. S. , TATLISU N. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.8, ss.1677-1692, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVII. **Pasting, Textural and Sensory Characteristics of the Kofter, A Fruit-Based Dessert: Effect of Molasses and Water Concentration**
Yildiz O., Yurt B., TOKER Ö. S. , Ceylan M. M. , YILMAZ M. T. , Baştürk A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.11, sa.3, ss.349-358, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVIII. **A mixture design study to determine interaction effects of wheat, buckwheat, and rice flours in an aqueous model system**
YILMAZ M. T. , Yildiz O., Yurt B., TOKER Ö. S. , Karaman S., Basturk A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.61, sa.2, ss.583-589, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIX. **Three interval thixotropy test (3ITT) in food applications: A novel technique to determine structural regeneration of mayonnaise under different shear conditions**
TOKER Ö. S. , KARASU S., YILMAZ M. T. , Karaman S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.70, ss.125-133, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXX. **Recovery Potential of Cold Press Byproducts Obtained from the Edible Oil Industry: Physicochemical, Bioactive, and Antimicrobial Properties**
Karaman S., KARASU S., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S. , Gecgel U., SAĞDIÇ O., OZCAN N., Gul O.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.63, sa.8, ss.2305-2313, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXI. **Classification of Kashar Cheeses Based on Their Chemical, Color and Instrumental Textural Characteristics Using Principal Component and Hierarchical Cluster Analysis**
Eroglu A., DOĞAN M., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.4, ss.909-921, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXII. **Hydroxymethylfurfural content and physicochemical properties of the caramel samples enriched with different dietary fibres**
DOĞAN M., Toker Ö. S.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.7, sa.3, ss.277-285, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIII. **Thermal loop test to determine structural changes and thermal stability of creamed honey: Rheological characterization**
KARASU S., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S., Dertli E.
Journal of Food Engineering, cilt.150, ss.90-98, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIV. **Investigation of fatty acid composition and trans fatty acid formation in extracted oils from French-fried potatoes and classification of samples using chemometric approaches**
Yildirim E., TOKER Ö. S. , Karaman S., Kayacier A., DOĞAN M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.39, sa.1, ss.80-90, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXV. **Effect of in situ exopolysaccharide production on physicochemical, rheological, sensory, and microstructural properties of the yogurt drink ayran: An optimization study based on fermentation kinetics**
YILMAZ M., DERTLI E., TOKER Ö. S. , Tatlisu N. B. , SAĞDIÇ O., ARICI M.
Journal of Dairy Science, cilt.98, sa.3, ss.1604-1624, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVI. **Ultrasonic vacuum drying technique as a novel process for shortening the drying period for beef and chicken meats**
Baslar M., KILICLI M., TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., ARICI M.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.26, ss.182-190, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- LXXXVII. **Physicochemical, functional and sensory properties of mellorine enriched with different vegetable juices and TOPSIS approach to determine optimum juice concentration**
Ozturk G., DOĞAN M., TOKER Ö. S.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.7, ss.45-55, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVIII. **Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte**
DOĞAN M., CANKURT H., Toker O. S. , Yetim H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.7, ss.1406-1410, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIX. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., Ersoz Tatlisu N. B. , TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , CANKURT H., DURAK M. Z. , SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.3, ss.377-387, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XC. **Modeling of rheological properties of mellorine mix including different oil and gum types by combined design, ANN, and ANFIS models**
Karasu S., DOĞAN M., Toker O. S. , Caniyilmaz E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.5, ss.745-757, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCI. **Bioactive and Physicochemical Properties of Persimmon as Affected by Drying Methods**
Karaman S., TOKER Ö. S. , ÇAM M., HAYTA M., DOĞAN M., Kayacier A.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.32, sa.3, ss.258-267, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCII. **Steady, dynamic and creep rheological analysis as a novel approach to detect honey adulteration by fructose and saccharose syrups: Correlations with HPLC-RID results**
YILMAZ M. T. , TATLISU N. B. , TOKER Ö. S. , Karaman S., Dertli E., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Food Research International, cilt.64, ss.634-646, 2014 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XCIII. **Physicochemical, bioactive, and sensory properties of persimmon-based ice cream: Technique for order preference by similarity to ideal solution to determine optimum concentration**
Karaman S., TOKER Ö. S. , Yuksel F., ÇAM M., Kayacier A., DOĞAN M.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.97, sa.1, ss.97-110, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCIV. **Optimization of gum combination for instant pudding based on creep and recovery parameters by mixture design approach**
DOĞAN M., Ersoz N. B. , TOKER Ö. S. , Kaya Y., Caniyilmaz E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.238, sa.1, ss.47-58, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCV. **A response surface methodology study on the effects of some phenolics and storage period length on vegetable oil quality: change in oxidation stability parameters**
Karaman S., TOKER Ö. S. , Ozturk I., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.6, ss.759-772, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCVI. **Temperature Dependency of Steady, Dynamic, and Creep-Recovery Rheological Properties of Ice Cream Mix**
Toker O. S. , Karaman S., Yuksel F., DOĞAN M., Kayacier A., Yilmaz M. T.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.11, ss.2974-2985, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCVII. **Application of Different Multi-criteria Decision Techniques to Determine Optimum Flavour of Prebiotic Pudding Based on Sensory Analyses**
Gurmeric V. E. , DOĞAN M., Toker O. S. , ŞENYİĞİT E., Ersoz N. B.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.10, ss.2844-2859, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCVIII. **Optimization of the content of 5-hydroxymethylfurfural (HMF) formed in some molasses types: HPLC-DAD analysis to determine effect of different storage time and temperature levels**
Toker Ö. S. , DOĞAN M., ERSOZ N. B. , YILMAZ M. T.

Industrial Crops and Products, cilt.50, ss.137-144, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- XCIX. **Pasting properties, texture profile and stress-relaxation behavior of wheat starch/dietary fiber systems**
Yildiz O., Yurt B., Basturk A., Toker Ö. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S., Daglioglu O.
Food Research International, cilt.53, sa.1, ss.278-290, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- C. **Effect of temperature and starch concentration on the creep/recovery behaviour of the grape molasses: Modelling with ANN, ANFIS and response surface methodology**
Toker Ö. S. , DOĞAN M.
European Food Research and Technology, cilt.236, sa.6, ss.1049-1061, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- CI. **Steady, Dynamic, Creep, and Recovery Analysis of Ice Cream Mixes Added with Different Concentrations of Xanthan Gum**
DOĞAN M., Kayacier A., Toker Ö. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S.
Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.6, ss.1420-1433, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- CII. **The Effects of Different Gums and Their Interactions on the Rheological Properties of a Dairy Dessert: A Mixture Design Approach**
Toker Ö. S. , DOĞAN M., Caniyilmaz E., Ersoz N. B. , Kaya Y.
Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.4, ss.896-908, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- CIII. **Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys: Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile**
TÖRNÜK F., Karaman S., Ozturk I., TOKER Ö. S. , Tastemur B., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Kayacier A.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.46, ss.124-131, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CIV. **Optimization of Gum Combination in Prebiotic Instant Hot Chocolate Beverage Model System in Terms of Rheological Aspect: Mixture Design Approach**
DOĞAN M., Toker Ö. S. , Aktar T., Goksel M.
Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.3, ss.783-794, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- CV. **The Effect of Starch Concentration and Temperature on Grape Molasses: Rheological and Textural Properties**
Goksel M., DOĞAN M., Toker Ö. S. , Ozgen S., SARIOĞLU K., Oral R. A.
Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.1, ss.259-271, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- CVI. **5-hydroxymethyl furfural formation and reaction kinetics of different pekmez samples: Effect of temperature and storage**
Oral R. A. , DOĞAN M., SARIOĞLU K., Toker O. S.
International Journal of Food Engineering, cilt.8, sa.4, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CVII. **Prediction of fatty acid composition of vegetable oils based on rheological measurements using nonlinear models**
YALÇIN H., Toker Ö. S. , Ozturk I., Dogan M., Kisi O.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.114, sa.10, ss.1217-1224, 2012 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- CVIII. **Effect of Oil Type and Fatty Acid Composition on Dynamic and Steady Shear Rheology of Vegetable Oils**
Yalçın H., TOKER Ö. S. , Doğan M.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.61, sa.4, ss.181-187, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CIX. **Prediction of rheological parameters of model instant hot chocolate beverage by adaptive neuro fuzzy inference system**
TOKER Ö. S. , Doğan M., Göksel M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, sa.1, ss.22-25, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CX. **ADAPTIVE NEURO-FUZZY INFERENCE SYSTEM AND ARTIFICIAL NEURAL NETWORK ESTIMATION OF APPARENT VISCOSITY OF ICE-CREAM MIXES STABILIZED WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS OF XANTHAN GUM**
Toker O. S. , Yilmaz M. T. , Karaman S., DOĞAN M., Kayacier A.

APPLIED RHEOLOGY, cilt.22, sa.6, ss.317-327, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- CXI. **Rheological Behaviour of Instant Hot Chocolate Beverage: Part 1. Optimization of the Effect of Different Starches and Gums**
DOĞAN M., Toker O. S. , Goksel M.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.6, sa.4, ss.512-518, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **OPTIMIZATION OF SOLID-PHASE MICROEXTRACTION CONDITIONS OF MILK CHOCOLATE**
OBA İLTER Ş., TOKER Ö. S. , Pirouzian H. R. , PALABIYIK İ., KONAR N., ARTIK N., SAĞDIÇ O.
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **INVESTIGATION OF THE PROPERTIES OF STARCH OBTAINED FROM TARO (COLOCASIA ESCULENTA L. SCHOTT) GROWN IN MERSIN, TURKEY**
Kahraman B., Arıcı M., Toker Ö. S.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.38, ss.875-887, 2020 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Usage of BV Seeds as an Alternative Pre-crystallization Technique in Production of Synbiotic Sugar-free Dark Chocolate: Effect of Quality Characteristics**
Toker Ö. S. , Genç Polat D.
Cumhuriyet Science Journal, cilt.40, ss.233-244, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IV. **BV Seeding as an Alternative Pre-Crystallization Technique in Synbiotic Milk Chocolate Production**
Toker Ö. S. , Pirouzian H. R. , Konar N., Genç Polat D.
Gıda, cilt.43, ss.422-431, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Soğuk Pres Üzüm Çekirdeği Yağı Atığının Düşük Yağlı Yağ/ SuEmülsiyonların Reolojik Özelliklerine Etkisi**
Karasu S., Çetin B., Toker Ö. S.
academic food journal, cilt.16, sa.1, ss.27-32, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **EFFECT OF IN SITU EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCTION ON SENSORY PROPERTIES OF TURKISH-TYPE FERMENTED SAUSAGE**
YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S. , TATLISU N. B. , ARICI M., DERTLİ E.
Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Şeker Pancarı Küspesinden Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
YILMAZ M. T. , MUSLU A., DERTLİ E., TOKER Ö. S.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Şeker Pancarı Posasından Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
YILMAZ M. T. , Muslu A., Dertli E., Toker Ö. S.
Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.13, sa.2, ss.10-20, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **EFFECT OF IN SITU EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCTION ON SENSORY PROPERTIES OF TURKISH-TYPE FERMENTED SAUSAGE**
YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S. , Tatlisu N. B. , ARICI M., Dertli E.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.34, sa.2, ss.261-267, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Çikolatada Partikül Büyüklük Dağılımı, Konçlama ve Reolojik Özellikler**
Konar N., Genç Polat D., TOKER Ö. S.
Gıda Teknolojisi, sa.10, ss.72-75, 2015 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Modification of Food Powders**
Kian-Pour N., Özmen D., Toker Ö. S.
Food Powders Properties and Characterization, Ertan Ermiş, Editör, Springer-Verlag , Basel, ss.125-153, 2021
- II. **A Novel Delivering Agent for Bioactive Compounds: Chewing Gum**
Palabıyık İ., Rasouli Pirouzian H., Konar N., Toker Ö. S.
Bioactive Molecules in Food, Jean-Michel Mérillon, K.G. Ramawat, Editör, Springer, London/Berlin , Berlin, ss.1559-1596, 2019
- III. **Abstract Book of the International Symposium on Food Rheology and Texture**
Altay F. (Editör), Toker Ö. S. (Editör), Dede S. (Editör)
Istanbul Technical University Press, İstanbul, 2018
- IV. **PART I: FUNCTIONAL FOOD PRODUCTION AND HUMAN HEALTH Importance of Chocolates in Functional Foods: Formulation, Production Process, and Potential Health Benefits**
Konar N., Toker Ö. S. , Palabıyık İ., Oba Ş., Sağdıç O., Polat D. G.
Bioprocessing Technology in Food and Health Potential Applications and Emerging Scope, Deepak Kumar Verma, Ami R. Patel, Prem Prakash Srivastav,, Editör, Apple Academic Press Inc., Oakville, ss.3-45, 2018
- V. **Ultrasonic Applications for Food Dehydration**
Başlar M., Toker Ö. S. , Karasu S., Tekin Z. H. , Yıldırım H. B.
Handbook of Ultrasonics and Sonochemistry, Muthupandian Ashokkumar, Editör, Springer, London/Berlin , Singapore, ss.1247-1270, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Determining the technological properties of cooking water (aquafaba) of six different pulses by soaking with conventional and ultrasound**
Kılıçlı M., Toker Ö. S.
Cukurova 5th International Scientific Researches, Adana, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2020, ss.200-201
- II. **The Impact of Consumer Preferences and Habits on the Food Production in Turkey: Peanut Butter Case**
Kaşar C., Toker Ö. S.
ICONDATA International Conference on Data Science and Applications, İstanbul, Türkiye, 25 - 28 Haziran 2020, ss.21
- III. **Effect of Grape Pomace Usage in Chocolate Spread Formulation on Textural and Rheological Properties**
Açan B. G. , Gülcü M., TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., KONAR N., Bursa K., Mahmut K.
6th International Conference: Thermophysical and Mechanical Properties of Advanced Materials, 22 - 24 Eylül 2019, ss.51
- IV. **Usage Possibility of Grape Pomace in Compound Chocolate Instead of Sugar, Whey and Milk: Effect on Thermal and Rheological Properties**
Bursa K., Kılıçlı M., TOKER Ö. S. , PALABIYIK İ., KONAR N., Açan B. G. , Gülcü M.
6th International Conference Thermophysical and Mechanical Properties of Advanced Materials, 22 - 24 Ağustos 2019, ss.18
- V. **Effects of hydrocolloids on quality parameters in fruit molasses based soft candies: A model study**
KONAR N., TOKER Ö. S. , Genç Polat D.
4th International Congress on Advances of Veterinary Sciences and Techniques (ICAVST), 10 - 14 Temmuz 2019
- VI. **Maltitol including milk chocolates by β v seeding: sensorial, micro-structural, and some physical properties**
KONAR N., TOKER Ö. S. , Genç Polat D., OBA İLTER Ş., PALABIYIK İ.
4th International Congress on Advances of Veterinary Sciences and Techniques (ICAVST), 10 - 14 Temmuz 2019

- VII. **Investigation of Rheological Behavior of Hydrocolloids Commonly Used in Food Industry in Non-Linear Region**
Özmen D., Toker Ö. S.
2.Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kkct), 08 Kasım 2018, ss.17-18
- VIII. **THERMAL LOOP TEST AS A NOVEL METHOD FOR DETERMINATION OF THE EMULSION STABILITY**
Tekin Z. H. , KARASU S., TOKER Ö. S.
The International Symposium on Rheology and Texture, 19 - 21 Ekim 2018
- IX. **INVESTIGATION OF LAOS BEHAVIOR OF XANTHAN AND LOCUST BEAN GUM**
Özmen D., Toker Ö. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.102
- X. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF ACTOMYOSIN**
AHHMED A., ÖZMEN D., Bursa K., TOKER Ö. S. , Sakata R.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.74
- XI. **Rheological Characterization of Caramelized Chocolate**
Akbaş N., Toker Ö. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.66
- XII. **Pasting properties of high amylose starch at various process conditions**
Karakelle B., Toker Ö. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.139
- XIII. **STEADY SHEAR RHEOLOGICAL PROPERTIES OF GUM EXTRACTED FROM ACACIA SEEDS**
SAROĞLU Ö., AÇAN B. G. , TOKER Ö. S. , ARICI M.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.104
- XIV. **Fruits as carrier for probiotic bacteria: survival of Lactobacillus paracasei and Lactobacillus GG in persimmon fruit**
AKMAN P. K. , TÖRNÜK F., TOKER Ö. S.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, sa.30
- XV. **Usage Possibilities of Microalgae as a Natural Colorant in Ice Cream Formulation**
Kılıçlı M., DURMAZ Y., TOKER Ö. S. , KONAR N., PALABIYIK İ., Tamtürk F.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018
- XVI. **Using Seeding Technique in Synbiotic White Chocolate Including Lactobacillus acidophilus, LowDP Inulin and Maltitol**
TOKER Ö. S. , Akçiçek A., Genç Polat D., KONAR N., YETİM H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018
- XVII. **Usage of Invertase Enzyme in Fondant Production: The Effect of Concentration on Quality Parameters**
METİN YILDIRIM R., TOKER Ö. S. , Akbaş N., ÖZÜLKÜ G., Yaman M.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 Nisan 2018, ss.383
- XVIII. **Replacement of Sugar and Wheat Flour with Grape Marc in Cake Formulation: Effect on Textural Properties**
METİN YILDIRIM R., Işık G., Bursa K., TOKER Ö. S. , Palabıyık İ., ÖZÜLKÜ G.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 Nisan 2018, ss.242
- XIX. **Usage invertase enzyme in fondant production: the effect of concentration on quality parametres**
Özcan Ö., Metin Yıldırım R., TOKER Ö. S. , Akbaş N., ÖZÜLKÜ G., YAMAN M.
The 4th international symposium on "traditional foods from adriatic to caucasus", Girne, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018
- XX. **Effect of Thermosonication Process on Quality Parameters of Apple Juice During Shelf Life**
Demirtaş C., Başlar M., Toker Ö. S.
Third Internatioanal Conference on Advances in Mechanical Engineering: ICAME 2017, İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2017, ss.542-546

- XXI. **Effect of Thermosonication Process on Quality Parameters of Apple Juice During Shelf Life**
Demirtaş C., Başlar M., Toker Ö. S.
ICAME2017, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2017, ss.542-546
- XXII. **Rheological and Textural Properties of Compound Chocolate: The Effect of Different Vegetable Oils and Their Concentrations**
TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., Dağlıoğlu O., Konar N., Taşan M., Şener D.
IFT, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 Temmuz 2016, ss.1
- XXIII. **Optimization of solid-phase microextraction conditions of isomalt containing milk chocolate: Response surface method approach**
Oba Ş., TOKER Ö. S. , Rasouli Pirouzian H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017, ss.889
- XXIV. **SOME PROPERTIES OF COLOCASIA ESCULENTA (TARO) STARCH AS A FUNCTIONAL COMPONENT**
Yasar B., ARICI M., TOKER Ö. S.
I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.757
- XXV. **EFFECT OF DIFFERENT HYDROCOLLOIDS ON THE PASTING PROPERTIES OF TARO (COLOCASIA ESCULENTA L. SCHOTT) FLOUR**
ARICI M., Yasar B., ARICI M.
I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.372
- XXVI. **Rheological Properties of Dextrans Produced by Leuconostoc mesenteroides Isolated from Different Molasses**
TOKER Ö. S. , Özkaya T., SAĞDIÇ O.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.166
- XXVII. **Effect of Honey Powder on the Rheological Properties of Different Gums**
Kurt A., Konar N., TOKER Ö. S. , Kahyaoglu T.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Kasım 2017, ss.145
- XXVIII. **Detection of Adulteration of Orange Juice Adulterated with Grapefruit, Mandarin, Apple and Grape Juices using ATR-FTIR Spectroscopy**
ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., TOKER Ö. S. , Cebi N., DURAK M. Z. , ARICI M.
II. International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, Üsküp, Makedonya, 26 Ekim 2016, ss.164
- XXIX. **An Initial Study for Detection of Sugar Adulterants in Mulberry Pekmez by Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy**
DURAK M. Z. , TOKER Ö. S. , Cengiz M. F.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.121-122
- XXX. **The Importance of Hydrocolloids in Confectionery Products**
TOKER Ö. S. , Konar N., SAĞDIÇ O.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.176-177
- XXXI. **Rheological properties of gelatins extracted from gilt head bream**
Tekle Ş., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S. , Baltacı C.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.168-169
- XXXII. **Farklı DP (veya MW) Sahip İnulin Kaplama Çikolatada Enerji Düzeyinin Azaltılması ve Lif Oranının Arttırılması Amacı ile Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi**
Göktaş H., Konar N., Toker Ö. S. , Sağdıç O.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.731
- XXXIII. **Gölevez (Colocasia esculenta L. Schott) Ununun Ekmek Üretiminde Kullanılması**
Arıcı M., Yaşar B., Özülkü G., Metin Yıldırım R., Toker Ö. S.
TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.252
- XXXIV. **Resistant Starch Content of Taro (Colocasia esculenta L. Schott) Flour Drying at Different Conditions**

- ARICI M., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S. , Yasar B.
IFT Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016
- XXXV. **Improvement Functionality of Bread With Olive Pulp Powder**
ARICI M., Cakir E., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S. , METİN YILDIRIM R.
IFT Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016
- XXXVI. **Functional Chocolate and Chocolate Products: Reality or Fiction**
Genç Polat D., TOKER Ö. S. , Oba Ş., Konar N., SAĞDIÇ O., Artık N.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.96
- XXXVII. **Investigating the Usage Possibilities of Different Oils in Formulation of Compound Chocolate Considering Melting and Color Properties**
TOKER Ö. S. , Şener D., SAĞDIÇ O., Dağhoğlu O., Konar N., Taşan M., Özcan Ö.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.209
- XXXVIII. **Production of Sugar-free Milk Chocolate using β -V Seed Crystals**
Goktas H., Konar N., Toker O., SAĞDIÇ O.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.97
- XXXIX. **Textural and Sensory Properties of Jellies: Effect of Glucose Syrup and Sucrose Concentration**
Özcan Ö., TOKER Ö. S. , Mutlu Z., SAĞDIÇ O., Akbaş N., Çelik G., Çiçek A. F. , Konar N.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.208
- XL. **Using some hydrocolloids in milk chocolate as prebiotic agent: Interaction between process conditions and rheological parameters**
Toker O. S. , Genc Polat D., Ozhan B., Poyrazoglu E., Artık N., SAĞDIÇ O.
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium, From Molecules to Functionality 28 February – 2 March 2016, 01 Mart 2016
- XLI. **Production of Antimicrobial Honey Based Nanofibers by Electrospinning**
DURAK M. Z. , Toptaş H., Kaymaz H., TOKER Ö. S.
First International Conference on Applied Chemistry, 18 - 19 Kasım 2015
- XLII. **Determination of functionality of exopolysaccharide (EPS) producing probiotic cultures on technological and physicochemical properties of ice cream**
YILMAZ M. T. , Toker Ö. S. , Dertli E., Tatlisu N. B. , Sagdic O., Arici M.
2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 Kasım 2014, ss.41-47
- XLIII. **Rheological properties of compound chocolate refined at different levels**
TOKER Ö. S. , Şener D., SAĞDIÇ O., Zorlucan F. T. , Dağhoğlu O., Konar N.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.143
- XLIV. **Steady State Rheological Properties of Rose Hip Molasses: Effect of Temperature**
SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S. , US A. A. , ARICI M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.329
- XLV. **Reduction of salt as an ancient ingredient in processed foods**
Dağhoğlu O., Geçgel Ü., Güner K. G. , TOKER Ö. S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.628
- XLVI. **Optimization of Pectin Extraction Conditions From Sugar Beet Pulp Response Surface Methodology Approach**
muslu a., DERTLİ E., YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S.
The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XLVII. **Bioactivity and Chemical Properties of Rose Hip Molasses**
US A. A. , TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.486

- XLVIII. Effect of ball mill mixing rate and time on the rheological properties of compound chocolate**
TOKER Ö. S. , Zorlucan T. F. , Dağlıoğlu O., Şener D., Konar N., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.412
- XLIX. Optimization of Pectin Extraction Conditions From Sugar Beet Pulp: Response Surface Methodology Approach**
Dertli E., YILMAZ M. T. , Toker Ö. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.12-17
- L. Olive paste powder potential ingredient for increasing functionality of many traditional foods**
İÇYER N. C. , TOKER Ö. S. , KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.572
- LI. Steady Dynamic and Time Dependent Rheological Properties of Sour Orange Sauce**
İÇYER N. C. , TOKER Ö. S. , KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.370
- LII. The Effect of Cephalaria syriaca Addition on Bread Volume**
İÇYER N. C. , TOKER Ö. S. , KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.74
- LIII. Using inulin to develop prebiotic milk chocolate: Stability under various process conditions**
Konar N., Ozhan B., TOKER Ö. S. , SAĞDIÇ O., Poyrazoğlu E. S. , Artık N.
International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics IPC 2015, Budapeşte, Macaristan, 23 Haziran 2015, ss.83
- LIV. Nano- and microencapsulation of honey by electrospinning technique**
Beşir A., TOKER Ö. S. , DURAK M. Z. , Kahyaoğlu T.
From Hive to Table 2015, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.75
- LV. Methods of detection of honey adulteration Their advantages and disadvantages**
TOKER Ö. S. , DURAK M. Z. , SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.72
- LVI. Vakumlu Ortamda Ultrases Yardımıyla Etlerin Kurutulması**
Başlar M., Kılıçlı M., Toker Ö. S. , Sağıdıç O., Arıcı M.
Pamukkale Gıda sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.43
- LVII. İncir posası katılarak üretilen ekmeklerin biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi**
Yıldırım R. M. , Özülcü G., Çakır E., Törnük F., Toker Ö. S. , Sağıdıç O., Arıcı M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.391
- LVIII. Farklı soğuk pres yağ atıklarının fizikokimyasal özellikleri**
Toker Ö. S. , Karaman S., Karasu S., Törnük F., Geçgel Ü., Sağıdıç O., Gül O., Özcan N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.389
- LIX. Optimization of Solvent for Phenolic Compounds of Tulip: Mixture Desing Approach**
UÇAK G., ARICI M., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S.
2nd International Conference on Agricultural and Food Engineering, Kuala Lumpur, Malezya, 01 Aralık 2014, ss.9
- LX. Steady and time dependent rheological properties of Salvia gum**
YILMAZ M. T. , Sagdic O., Özçelik G., Toker Ö. S. , Karaman S., Tulucucu E.
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 Kasım 2014, ss.85-88
- LXI. Viscoelastic rheological propeties of salvia gum**
YILMAZ M. T. , Toker Ö. S. , Sağıdıç O., Özçelik G., Karaman S., Tulucu E.
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 Kasım 2014, ss.12-17
- LXII. Pectin and modified pectin derivates as stabilisers and emerging bioactive polysaccharides**
YILMAZ M. T. , Dertli E., Toker O. S. , Bozkurt F.
International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.69-72
- LXIII. Chemical and Functional Properties of Cold Press Oil By-products**

- TOKER Ö. S. , KARAMAN S., KARASU S., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Geçgel Ü., Özcan N., GUL O.
International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.258-259
- LXIV. **Effects of incorporation of pomegranate peel phenolics into ice cream**
Erdoğan F., Dinç M., Aslan D., TOKER Ö. S. , Karaman S., Çam M.
NAFI 2014 International Food Congress, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2014, ss.229
- LXV. **Pomegranate seed oil: Shelf life prediction, microencapsulation and utilization in ice cream production**
TOKER Ö. S.
NAFI 2014 International Food Congress, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2014, ss.76
- LXVI. **Farklı menengiç ekstraktlarının yağ asidi profillerinin belirlenmesi**
UÇAK G., DURAK M. Z. , TOKER Ö. S. , TÖRNÜK F., ARICI M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.438
- LXVII. **Time dependent viscosity profile of incir uyutması dessert: Effect of fig concentration**
Karaman S., Toker O. S. , YILMAZ M. T. , Eroglu Z., Dogan M.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.12-17
- LXVIII. **Detection of honey adulteration by fructose and saccharose syrups using steady, dynamic and creep rheological analysis**
Toker Ö. S. , Yılmaz M. T. , Karaman S., Sagdic O., Arıcı M.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.74-75
- LXIX. **Rheological characterization of creamed honey**
Toker O. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2014, ss.85-88
- LXX. **Textural and sensory properties of the sun dried and sulphur treated dried apricot**
Yurt B., Baştürk A., Yıldız Ö., Ceylan M., TOKER Ö. S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 Ekim 2013, ss.350
- LXXI. **Textural and sensory characteristics of the kars kashar cheese ripened at different periods**
Basturk A., Yurt B., Ceylan M., TOKER Ö. S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Üsküp, Makedonya, 24 Ekim 2013, ss.94
- LXXII. **Diversity in meat textural and quality parameters of dromedary camel.**
AHHMED A., Karaman S., TOKER Ö. S. , Kaneko G., Ushio H., Sakata R., Cam M., Saki S., Yetim H.
In Proceeding of the 59th International congress of Meat Science and Technology,, İzmir, Türkiye, 18 Ağustos 2013, ss.91-94
- LXXIII. **Elma Lifi İlavesinin Buğday Cipsi Hamurunun Viskoelastik Özellikleri Üzerine Etkisi**
Karaman S., Yuksel F., Toker Ö. S. , Yılmaz M. T. , Dogan M., Kayacier A.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.184
- LXXIV. **Kaşar peynirine uygulanan farklı gerilim uygulamalarının ürünün viskoelastik özellikleri üzerine etkisi**
Toker Ö. S. , Karaman S., Doğan M., Kayacier A., Yılmaz M. T.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.282
- LXXV. **Yenilebilir Sütlü Buza İlave Edilecek Turna Gagası (Geraniaceae erodium Sp) Ekstrakt Konsantrasyonunun SAW (Simple Additive Weighting) Yöntemi ile Belirlenmesi.**
Güraslan D., TOKER Ö. S. , Doğan M.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.267
- LXXVI. **Pekmez veTahin Karışım Modelinin Viskoelastik Özelliklerinin Belirlenmesi.**
Dogan M., Ersöz N. B. , Karaman S., TOKER Ö. S. , Kayacier A.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.281
- LXXVII. **5-Hydroxymethylfurfural (5-Hmf) Content Of Different Food Groups In Turkey**
Dogan M., TOKER Ö. S. , Sarıoğlu K., Ersöz N.
11th International Symposium on the Maillard Reaction (ISMR), Nance, Fransa, 15 Eylül 2012, ss.55

- LXXVIII. **Rheological Characterisation Of Rice Milk Ice Cream Mix Effect Of Temperature**
Dogan M., Ersöz N. B. , TOKER Ö. S.
ICR 2012,The XVith International Congress on Rheology, Nance, Fransa, 15 Eylül 2012, ss.1
- LXXIX. **The Effects Of Inulin Addition On Content Of 5-Hmf And Physicochemical Properties Of The Model Caramel**
TOKER Ö. S. , Dogan M.
11th International Symposium on the Maillard Reaction (ISMR), Nance, Fransa, 15 Eylül 2012, ss.1
- LXXX. **Effect Of Broccoli Juice On Rheological And Textural Properties Of Mellorine**
Öztürk G., Doğan M., TOKER Ö. S.
ICR 2012,The XVith International Congress on Rheology, Lizbon, Portekiz, 05 Ağustos 2012, ss.1
- LXXXI. **Rheological Properties Of The Salep Drink Containing Potato Or Modified Potato Starch**
Bulut M., Dogan M., TOKER Ö. S.
ICR 2012,The XVith International Congress on Rheology, Lizbon, Portekiz, 05 Ağustos 2012, ss.95
- LXXXII. **Dynamic And Steady Rheological Properties Of Hazelnut, Pumpkin And Gilaburu Seeds Oils**
Oğuzman K., Dogan M., TOKER Ö. S.
ICR 2012,The XVith International Congress on Rheology, Lizbon, Portekiz, 05 Ağustos 2012, ss.100
- LXXXIII. **Analitik hiyerarşi proses (AHP) yöntemi kullanılarak duyu analiz sonuçlarının değerlendirilmesi.**
Ersöz N., TOKER Ö. S. , Dogan M., Şenyiğit E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012, ss.798
- LXXXIV. **Physicochemical, sensorial and textural characteristics of ice cream enriched with persimmon pureE**
Karaman S., TOKER Ö. S. , Yuksel F., Kayacier A., Dogan M.
6th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2012, Zürih, İsviçre, 10 Nisan 2012, ss.175
- LXXXV. **Steady shear rheological properties and textural characteristics of yoghurt/molasses blends**
YILMAZ M. T. , EROGLU A., TOKER Ö. S. , Bayrampas K., Eroğlu Z.
9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 08 Nisan 2012, ss.45-52
- LXXXVI. **Rheological and chemical properties of prebiotic butter cream: effect of storage time**
Dogan M., Sarıoğlu K., Kayacier A., Göksel M., Oral R. A. , TOKER Ö. S.
IbeReo 2011, Rheology Trends: from nano to macro systems, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.100
- LXXXVII. **Textural and sensory analyses of cream cheese**
Dogan M., TOKER Ö. S. , Ersöz N. B. , Öztürk G.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.126
- LXXXVIII. **The textural and chemical properties of prebiotic butter: effect of storage time.**
Dogan M., Sarıoğlu K., Kayacier A., Göksel M., Oral R. A. , TOKER Ö. S.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.100
- LXXXIX. **Traditional Turkish menengic (Pistacia terebinthus) coffee**
Dogan M., TOKER Ö. S. , Ersöz N.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.42
- XC. **Steady, dynamic and creep analysis of cheese spread: Effect of different temperatures**
Dogan M., Ersöz N. B. , TOKER Ö. S.
IbeReo2011, Rheology Trends: from nano to macro systems, Lizbon, Portekiz, 07 Eylül 2011, ss.15
- XCI. **Effect of concentration of inulin on rheological properties of model instant hot chocolate beverage**
Doğan M., TOKER Ö. S. , Göksel M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.175
- XCII. **Prediction of fatty acid compositions of vegetable oils by adaptive neuro fuzzy inference system based on rheological measurements.**
TOKER Ö. S. , Yalçın H., Doğan M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.211
- XCIII. **Effect of different sugar/acid combinations on rheological properties of caramel samples**
Doğan M., TOKER Ö. S. , Oral R. A. , Sarıoğlu K.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.174
- XCIV. **Effect of fatty acid composition on the dynamic and steady rheological properties of vegetable oils**

Yalçın H., TOKER Ö. S. , Doğan M.

The International Food Congress \"Novel Approaches in Food Industry\", İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.82

XCV. Gıda Güvenliği Bakımından Kükürtlü Kuru Kayısı

Yurt B., Yıldız Ö., TOKER Ö. S. , Akyüz N.

2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 09 Aralık 2010, ss.76

XCVI. Synergy effect of some hydrocolloids on rheological properties of model instant hot chocolate beverage

Doğan M., TOKER Ö. S.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010, ss.121

Desteklenen Projeler

TOKER Ö. S. , TÜBİTAK Projesi, Yayıktı Suyu Tozunun Kokolinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2019 - Devam Ediyor

TOKER Ö. S. , TÜBİTAK Projesi, Keçiboynuzu Tozunun Kokolin Formülasyonunda Kakao İkamesi Olarak Kullanımı, 2019 - Devam Ediyor

Toker Ö. S. , Konar N., Palabıyık İ., TÜBİTAK Projesi, Çikolata Pre-Kristalizasyon Kinetiğinin ve Oluşan Polimorf Çeşitlerinin Belirlenmesine Yönelik Reometre Temelli Yeni Metot Geliştirilmesi, 2019 - 2021

Palabıyık İ., Toker Ö. S. , Konar N., TÜBİTAK Projesi, Model Jellerde Tekstürel Özelliklere Bağlı Olarak Şeker Salınımının Belirlenmesi ve Nümerik Olarak Modellenmesi , 2019 - 2020

Konar N., Toker Ö. S. , Palabıyık İ., TÜBİTAK Projesi, Jelly Tipi Şekerleme Kalori Düzeyinin Bitkisel Çözünür Lif ve Poliol Kullanımı ile Azaltılması, 2019 - 2020

Toker Ö. S. , Konar N., TÜBİTAK Projesi, Endüstriyel Gıda Atıklarının Çikolata Türevi Ürünlerde Maliyet Optimizasyonu Amacı ile Kullanımı, 2018 - 2019

TOKER Ö. S. , TÜBİTAK Projesi, Gıda Endüstrisi Atıkları Kullanılarak Fonksiyonel Meyve Dolgusu Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2018

TOKER Ö. S. , TÜBİTAK Projesi, Vegan Puding Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2018

TOKER Ö. S. , DEMİRTAŞ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Termosonikasyon Uygulamasının Elma Suyunun Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2014 - 2018

SAĞDIÇ O., Sanayi Tezleri Projesi, Farklı yağ çeşitlerinin kaplamalık çikolatanın reolojisine etkisinin incelenmesi ve kaplamalık çikolata kalitesinin geliştirilmesi, 2015 - 2017

Yılmaz M. T. , Toker Ö. S. , Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda Atıklarından Geri Kazanılan Modifiye Pektinin Fonksiyonel ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

Arıcı M., Sağdıç O., Toker Ö. S. , Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ekşi hamurdan starter kültür olarak kullanılabilir mayaların izolasyonu, teknolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bu mayaların ekmeğin üretiminde kullanılması, 2013 - 2015

Sağdıç O., Toker Ö. S. , Yılmaz M. T. , Arıcı M., Durak M. Z. , TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Gıdalara Normal veya Tağşiş Amaçlı Katılan Jelatin Kaynağının Tespiti İçin Yeni Yöntemlerin Geliştirilmesi, 2013 - 2015

Yılmaz M. T. , Arıcı M., Sağdıç O., TÜBİTAK Projesi, Ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin bazı gıdaların tekstürel, reolojik ve mikroyapısal özelliklerine etkisi, 2012 - 2014

Patent

TOKER Ö. S. , Sürülebilir Kıvamda Krem Pekmez Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, İlk Tescil, 2018

TOKER Ö. S. , Ketencik (Camelina sativa Crantz) tohumundan üretilen yeni bir gam, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, İlk Tescil, 2017

TOKER Ö. S. , Gülhatmi çiçeğinin çiçek tozlarından gam üretimi, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, İlk Tescil, 2017

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

World Journal of Food Science and Technology, Editör, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2017
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2017
Food Hydrocolloids, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016
Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
Waste and Biomass Valorization, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2015
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014
International Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014
Journal of Agricultural Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2014
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

2nd Food Structure Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
FHTT 2015 From hive to table 2015, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015
9th Annual European Rheology Conference, Katılımcı, Karlsruhe, Almanya, 2014
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2013
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2012
4th International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1345

h-indeksi (WOS):22

Ödüller

Karadağ A., Metin Yıldırım R., Toker Ö. S. , 2024-Eşik Üstü Ödülü, Tübitak, Mayıs 2019