

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7304-2071

ScopusID: 53878618900

Yoksis Araştırmacı ID: 145790

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 Gidalarda 5-HMF Düzeyinin Belirlenmesi ve Riskli Bulunan Gidaların 5-HMF İçerığının Farklı
Yöntemler Kullanılarak Azaltılma Olanaklarının Araştırılması, Erciyes Üniversitesi, Gemi Makineleri işletme 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
Araştırma Görevlisi, İğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2010

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 ENDÜSTRİNDE 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 Uygulamasının Elma Suyunun Kalite Özellikleri VE Raf Ömrü Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, C.Demirtaş(Öğrenci), 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Fruit-based vegan ice cream-type frozen dessert with aquafaba: effect of fruit types on quality parameters**
Erem E., Akdeniz E., Cayir M., Icyer N. C., TOKER Ö. S.
Journal of Food Science and Technology, cilt.61, sa.5, ss.907-917, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Influence of process conditions of alkalization on quality of cocoa powder**
Demirci S., Elmacı C., ATALAR İ., TOKER Ö. S., Palabıyık I., KONAR N.
Food Research International, cilt.182, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Evaluation of rheological, textural, and sensory characteristics of optimized vegan rice puddings prepared by various plant-based milks**
Karimidastjerd A., Gulsunoglu-Konuskan Z., OLUM E., TOKER Ö. S.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.3, ss.1779-1791, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Fabrication and characterisation of Pickering emulsion-based oleogel stabilised by citrus fibre and whey protein isolate colloidal complex: application in cookie formulation**
Genc E., KARASU S., AKÇİÇEK A., TOKER Ö. S.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.3, ss.1709-1723, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of ultrasound-ethanol immersion, microwave and starch-blanching pretreatments on drying kinetics, rehydration, and quality properties of beetroot chips**
Kian-Pour N., Ceyhan T., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
International Journal of Food Engineering, cilt.20, sa.2, ss.85-99, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Determination of the process effect on cocoa butter crystallization by rheometer: Kinetic modeling**

by Gompertz equation

Böyük E., Akdeniz E., Gunes R., Palabiyik I., KONAR N., TOKER Ö. S.

Journal of Food Science, 2024 (SCI-Expanded)

VII. Effects of Red Pepper Pomace Protein and Oil on the Properties of Starch-Based Edible Films

Akinci Z. K., Karaman H., Yildirim-Yalcin M., Olcay H. S., Inan M., TOKER Ö. S.

Waste and Biomass Valorization, 2024 (SCI-Expanded)

VIII. Oleogelation of sunflower-linseed oils with carnauba wax as an innovative strategy for shortening substitution in cakes

Roufegarinejad L., Dehghani , Bakhshi S., Toker Ö. S., Pirouzian H. R., Khiabani A. H.

FOOD CHEMISTRY, cilt.437, ss.137745, 2024 (SCI-Expanded)

IX. Importance of emulsifiers in chocolate industry: Effect on structure, machinability, and quality of intermediate and final products

TOKER Ö. S., Ozonuk S., Gunes R., Icyer N. C., Rasouli H. P., KONAR N., Palabiyik I., Altop C.

JAOCs, Journal of the American Oil Chemists' Society, 2024 (SCI-Expanded)

X. Fabrication of healthier monoglyceride-based oleogel containing linseed-sunflower oil and its application as shortening in cake formulation

Roufegarinejad L., Ahmadi G., İcyer N. C., Said Toker Ö. S., Habibzadeh Khiabani A.

International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.1, ss.299-308, 2024 (SCI-Expanded)

XI. Impact of drying on techno-functional and nutritional properties of food proteins and carbohydrates - A comprehensive review

Siddiqui S. A., Ucak İ., Jain S., Elsheikh W., Ali Redha A., Kurt A., TOKER Ö. S.

Drying Technology, cilt.42, sa.4, ss.592-611, 2024 (SCI-Expanded)

XII. Modification of chia (*Salvia hispanica L.*) seed mucilage (a heteropolysaccharide) by atmospheric pressure cold plasma jet treatment

Mutlu S., Palabiyik I., Kopuk B., Gunes R., Boluk E., BAĞCI U., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., KONAR N.

Food Bioscience, cilt.56, 2023 (SCI-Expanded)

XIII. Production and characterization of probiotic jelly candy containing *Bacillus* species

Kahraman B., Korkmaz K., Daştan D., Toker Ö. S., Dertli E., Arıcı M.

Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.6, ss.5864-5873, 2023 (SCI-Expanded)

XIV. Importance of rheological properties in enrobing efficiency of dark chocolate: application in wafer products

Ertural G. I., Gunes R., TOKER Ö. S., Palabiyik I., KONAR N., SAĞDIÇ O.

International Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.11, ss.5938-5946, 2023 (SCI-Expanded)

XV. Gelatin production from turkey (*Meleagris gallopavo*) skin as a new source: from waste to a sustainable food gelling agent

Ozcan Y., Kurt A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.

Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.103, sa.11, ss.5511-5520, 2023 (SCI-Expanded)

XVI. Improvement of some techno-functional properties of aquafaba by pre-fermentation with *Lactobacillus plantarum* MA2

BEKİROĞLU H., Karimidastjerd A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Inan M., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.

Food Bioscience, cilt.54, 2023 (SCI-Expanded)

XVII. Investigation of cold plasma technique as an alternative to conventional alkalization of cocoa powders

Palabiyik I., Kopuk B., Toker Ö. S., Konar N.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.88, sa.1, ss.103440, 2023 (SCI-Expanded)

XVIII. Usage of green pea aquafaba modified with ultrasonication in production of whipped cream

Kılıçlı M., Özmen D., Bayram M., Toker Ö. S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.32, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)

XIX. Relation between large amplitude oscillatory shear analysis and bubble forming properties of chewing gum

Yıldırım-Mavis C., ÖZMEN D., Akdeniz E., Palabiyik I., TOKER Ö. S.

- Journal of Food Engineering, cilt.346, 2023 (SCI-Expanded)
- XX. **Optimization of Chlorella vulgaris spray drying using various innovative wall materials**
Tamtürk F., Gürbüz B., TOKER Ö. S., Dalabasmaz S., Malakjani N., Durmaz Y., KONAR N.
Algal Research, cilt.72, 2023 (SCI-Expanded)
- XXI. **A review on latest innovations in physical modifications of galactomannans**
Kian-Pour N., Yildirim-Yalcin M., Kurt A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
Food Hydrocolloids, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
- XXII. **Production of tomato powder from tomato puree with foam-mat drying using green pea aquafaba: drying parameters and bioaccessibility of bioactive compounds**
Kilicli M., Erol K. F., Toker Ö. S., Törnük F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.103, sa.7, ss.3691-3700, 2023 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Improvement of spreadability of grape molasses with induced crystallization for production of creamed molasses as a novel product**
Özmen D., Metin Yıldırım R., Bursa K., Kian-Pour N., Toker Ö. S., Palabıyık İ., Konar N., Yurt B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.31, ss.1-10, 2023 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Determination of Viscoelastic and Physicochemical Interactions of Dextran Type Exopolysaccharides (EPS) with Different Starch Samples**
Gokcan H., Özmen D., Yalcin M. Y., Dertli E., Toker O. S., Sujka M.
SUSTAINABILITY, cilt.15, sa.6, ss.4934, 2023 (SCI-Expanded)
- XXV. **Cocoa based beverages – Composition, nutritional value, processing, quality problems and new perspectives**
Barišić V., Icyer N. C., Akyil S., TOKER Ö. S., Flanjak I., Ačkar Đ.
Trends in Food Science and Technology, cilt.132, ss.65-75, 2023 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Determination and numerical modeling of sugar release from model food gels**
Goztok S. P., PALABIYIK İ., Boluk E., Gunes R., Toker O. S., KONAR N.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.338, 2023 (SCI-Expanded)
- XXVII. **POSSIBILITY OF USING BLACK OLIVE SEED POWDER IN FORMULATIONS TO FUNCTIONALIZE BREAD**
Cakir E., Yıldırım R., Pour N., Özülkü G., Toker Ö. S., Arıcı M.
Latin American Applied Research, cilt.53, sa.4, ss.395-401, 2023 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Polyols and chocolate technology: recent developments and advances**
Rad A. H., KONAR N., Pirouzian H. R., Mirtajeddini S. B., TOKER Ö. S., Pirouzian R. R.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, sa.1, ss.1-8, 2023 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Cocoa polyphenols and milk proteins: covalent and non-covalent interactions, chocolate process and effects on potential polyphenol bioaccessibility**
Dalabasmaz S., TOKER Ö. S., Palabıyık I., KONAR N.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2023 (SCI-Expanded)
- XXX. **A study on the structural, physicochemical, rheological and thermal properties of high hydrostatic pressurized pearl millet starch**
Mirzababaei S. M., ÖZMEN D., Hesarinejad M. A., TOKER Ö. S., Yeganehzad S.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.223, ss.511-523, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Recent advances in the improvement of carboxymethyl cellulose-based edible films**
Yildirim-Yalcin M., Törnük F., Toker Ö. S.
Trends in Food Science and Technology, cilt.129, ss.179-193, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effect of soapwort extract as an alternative to albumin on the physical, textural, sensory, and rheological properties of marshmallow**
Ozcan Y., İÇYER N. C., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Impact of grape marc, as a partial replacer of sugar and wheat flour, on the bioaccessibility of polyphenols, technological, sensory, and quality properties of cake by mixture design approach**
Bursa K., Isik G., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., Kian-Pour N., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., Gulcu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.18, sa.8-9, ss.611-626, 2022 (SCI-Expanded)

- XXXIV. **High potential food wastes: Evaluation of melon seeds as spreadable butter**
Sahin E., Erem E., Guzey M., Keser M. S., Icyer N. C., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Cakmak H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Large-amplitude oscillatory shear behavior of xanthan gum/locust bean gum mixture: Effect of preparation methods on synergistic interaction**
ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.45, sa.9, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Soft confectionery products: Quality parameters, interactions with processing and ingredients**
Gunes R., PALABIYIK İ., KONAR N., TOKER Ö. S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.385, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Utilising grape juice processing by-products as bulking and colouring agent in white chocolate**
Altinok E., KURULTAY Ş., KONAR N., TOKER Ö. S., Kopuk B., Gunes R., PALABIYIK İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.7, ss.4119-4128, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Investigation of using possibility of grape pomace in wafer sheet for wheat flour substitution**
Altinok E., KURULTAY Ş., Boluk E., Atik D. S., Kopuk B., Gunes R., PALABIYIK İ., KONAR N., TOKER Ö. S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.6, ss.3634-3642, 2022 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Development of a novel rheological method for determining melting properties of gelatin-based gummies**
Atik D. S., DEMİRCİ M., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.209, ss.385-395, 2022 (SCI-Expanded)
- XL. **Health conscious consumers and sugar confectionery: Present aspects and projections**
KONAR N., Gunes R., PALABIYIK İ., TOKER Ö. S.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.123, ss.57-68, 2022 (SCI-Expanded)
- XLI. **Investigation of process parameters and albumin concentration as foaming agent on quality of marshmallow dough: production simulation with rheometer**
Mardani M., Kilicli M., TOKER Ö. S., Yeganehzad S., Niazmand R., PALABIYIK İ., KONAR N.
RHEOLOGICA ACTA, cilt.61, sa.4-5, ss.339-351, 2022 (SCI-Expanded)
- XLII. **Evaluation of kashar cheese meltability by tack and large amplitude oscillatory shear (LAOS) tests**
Yildirim-Mavis C., ÖZMEN D., Yakisik E., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., Kaner O.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.127, 2022 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Influence of coating-blanching in starch solutions, on the drying kinetics, transport properties, quality parameters, and microstructure of celery root chips**
Kian-Pour N., Akdeniz E., TOKER Ö. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.160, 2022 (SCI-Expanded)
- XLIV. **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, cilt.28, sa.2, ss.118-127, 2022 (SCI-Expanded)
- XLV. **Large amplitude oscillatory shear (LAOS) measurements as a promising tool to predict electrospinnability of pectin solutions**
ÖZMEN D., Balik B. A., Argın S., Yildirim-Mavis C., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.139, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Some physicochemical and technological properties of cooking water of pulses as a canned industry waste: effect of ultrasound treatment during soaking**
Kilicli M., TOKER Ö. S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.18, sa.2, ss.105-118, 2022 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Using spray-dried and encapsulated *Nannochloropsis oculata* biomasses in white spread**
Polat D. G., DURMAZ Y., KONAR N., Pirouzian H. R., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., TAŞAN M.
JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY, cilt.34, sa.1, ss.375-383, 2022 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Carob powder as cocoa substitute in milk and dark compound chocolate formulation**

- Akdeniz E., Yakışık E., Rasouli Pirouzian H., Akkin S., Turan B., Tipigil E., TOKER Ö. S., Ozcan O.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.12, ss.4558-4566, 2021 (SCI-Expanded)
- XLIX. A new trend among plant-based food ingredients in food processing technology: Aquafaba**
Eren E., İÇYER N. C., Tatlisu N. B., Kılıçlı M., Kaderoglu G. H., TOKER Ö. S.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2021 (SCI-Expanded)
- L. Investigation effects of inulin degree of polymerization on compound chocolate quality**
Goktas H., KONAR N., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.11, 2021 (SCI-Expanded)
- LI. Chocolate flow behavior: Composition and process effects**
TOKER Ö. S., Pirouzian H. R., PALABIYIK İ., KONAR N.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2021 (SCI-Expanded)
- LII. 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, cilt.45, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)
- LIII. Caramelized white chocolate: effects of production process on quality parameters**
Aydin N., Kian-Pour N., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.4, ss.3182-3194, 2021 (SCI-Expanded)
- LIV. 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., Kılıçlı M., Yaman M., Er T., KONAR N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.147, 2021 (SCI-Expanded)
- LV. 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., Kılıçlı M.
LWT, cilt.139, 2021 (SCI-Expanded)
- LVI. Effect of grape pomace usage in chocolate spread formulation on textural, rheological and digestibility properties**
Acan B. G., Kılıçlı M., Bursa K., TOKER Ö. S., Palabiyik I., Gulcu M., Yaman M., Gunes R., KONAR N.
LWT, cilt.138, 2021 (SCI-Expanded)
- LVII. 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)
- LVIII. 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)
- LIX. 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-Expanded)
- LX. A fundamental optimization study on chewing gum textural and sensorial properties: The effect of ingredients**
Palabiyik I., Güler T., Gunes R., Öner B., TOKER Ö. S., KONAR N.
FOOD STRUCTURE-NETHERLANDS, cilt.26, 2020 (SCI-Expanded)
- LXI. 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., Yıldırım R., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
- LXII. 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-Expanded)

- LXIII. **Effect of process conditions and amylose/amyllopectin 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-Expanded)
- LXIV. **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-Expanded)
- LXV. **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-Expanded)
- LXVI. **Determining Honey Adulteration by Seeding Method: an Initial Study with Sunflower Honey**
Kurt A., Palabiyik İ., Gunes R., Konar N., TOKER Ö. S.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.13, sa.4, ss.952-961, 2020 (SCI-Expanded)
- LXVII. **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-Expanded)
- LXVIII. **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-Expanded)
- LXIX. **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 İ., Konar N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.3, ss.1298-1310, 2020 (SCI-Expanded)
- LXX. **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., Tamturk F.
ALGAL RESEARCH-BIOMASS BIOFUELS AND BIOPRODUCTS, cilt.47, ss.1-8, 2020 (SCI-Expanded)
- LXXI. **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-Expanded)
- LXXII. **Valorisation of grape by-products as a bulking agent in soft candies: Effect of particle size**
Altinok E., Palabiyik İ., Gunes R., TOKER Ö. S., Konar N., Kurultay S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **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-Expanded)
- LXXIV. **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 İ., Rasouli Pirouzian H., Konar N., Artik N., Sagdic O.
International Journal of Food Engineering, cilt.15, sa.10, 2019 (SCI-Expanded)
- LXXV. **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-Expanded)
- LXXVI. **The effect of invertase concentration on quality parameters of fondant**
Ozcan O., Yildirim R., Toker Ö. S., Akbas N., Özükü G., Yaman M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.9, ss.4242-4250, 2019 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **Chocolate quality and conching**
TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., KONAR N.

- TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.91, ss.446-453, 2019 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **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-Expanded)
- LXXIX. **Porphyridum Cruentum as a natural colorant in chewing gum**
TOKER Ö. S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.195-201, 2019 (SCI-Expanded)
- LXXX. **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-Expanded)
- LXXXI. **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-Expanded)
- LXXXII. **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-Expanded)
- LXXXIII. **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-Expanded)
- LXXXIV. **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-Expanded)
- LXXXV. **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-Expanded)
- LXXXVI. **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-Expanded)
- LXXXVII. **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-Expanded)
- LXXXVIII. **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-Expanded)
- LXXXIX. **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-Expanded)
- XC. **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-Expanded)
- XCI. **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)
- XCII. 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-Expanded)
- XCIII. 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-Expanded)
- XCIV. 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-Expanded)
- XCV. 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-Expanded)
- XCVI. 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-Expanded)
- XCVII. 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-Expanded)
- XCVIII. 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-Expanded)
- XCIX. 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-Expanded)
- C. 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-Expanded)
- CI. 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-Expanded)
- CII. Stability of lactic acid bacteria in symbiotic 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-Expanded)
- CIII. 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-Expanded)
- CIV. 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-Expanded)

- CV. **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-Expanded)
- CVI. **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)
- CVII. **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-Expanded)
- CVIII. **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-Expanded)
- CIX. **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-Expanded)
- CX. **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-Expanded)
- CXI. **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-Expanded)
- CXII. **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-Expanded)
- CXIII. **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-Expanded)
- CXIV. **Şeker Pancarı Posasından Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküller 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 (SCI-Expanded)
- CXV. **Improving functionality of chocolate: A review on probiotic, prebiotic, and/or symbiotic characteristics**
Konar N., TOKER Ö. S., OBA S., SAĞDIÇ O.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.49, ss.35-44, 2016 (SCI-Expanded)
- CXVI. **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)
- CXVII. **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-Expanded)
- CXVIII. **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-Expanded)
- CXIX. 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-Expanded)
- CXX. 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-Expanded)
- CXXI. 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-Expanded)
- CXXII. 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-Expanded)
- CXXIII. 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-Expanded)
- CXXIV. 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-Expanded)
- CXXV. 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., Basturk A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.11, sa.3, ss.349-358, 2015 (SCI-Expanded)
- CXXVI. 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-Expanded)
- CXXVII. 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-Expanded)
- CXXVIII. 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-Expanded)
- CXXIX. 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)
- CXXX. 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-Expanded)
- CXXXI. 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)

- CXXXII. **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-Expanded)

- CXXXIII. **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)

- CXXXIV. **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-Expanded)

- CXXXV. **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-Expanded)

- CXXXVI. **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-Expanded)

- CXXXVII. **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-Expanded)

- CXXXVIII. **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)

- CXXXIX. **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-Expanded)

- CXL. **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-Expanded)

- CXLI. **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-Expanded)

- CXLII. **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-Expanded)

- CXLIII. **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-Expanded)

- CXLIV. **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-Expanded)
- CXLV. **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)
- CXLVI. **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., Ersöz N. B.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.10, ss.2844-2859, 2013 (SCI-Expanded)
- CXLVII. **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)
- CXLVIII. **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)
- CXLI. **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)
- CL. **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., Ersöz N. B., Kaya Y.
Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.4, ss.896-908, 2013 (SCI-Expanded)
- CLI. **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-Expanded)
- CLII. **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)
- CLIII. **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)
- CLIV. **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-Expanded)
- CLV. **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)
- CLVI. **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-Expanded)
- CLVII. **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-Expanded)

- CLVIII. **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-Expanded)

- CLIX. **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-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Dimensional and Experimental Analysis of High Hydrostatic Pressure Process; Case Study: Application of Dimensionless Numbers in Millet Starch Rheological Test**

Hesarinejad M. A., Mirzababaee S. M., TOKER Ö. S., Yeganehzad S.

Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology, cilt.12, sa.2, ss.121-136, 2023 (Scopus)

- II. **Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread**

ÇAKIR E., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.

European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.59-64, 2021 (Hakemli Dergi)

- III. **BİTKİ TOHUM MUSİLAJLARI VE GİDALARDA KULLANIMI**

Vardar U. S., Özcan Y., Özmen D., Toker Ö. S.

Gıda, cilt.46, sa.2, ss.269-278, 2021 (Hakemli Dergi)

- IV. **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 (Hakemli Dergi)

- V. **INVESTIGATION OF THE PROPERTIES OF STARCH OBTAINED FROM TARO (COLOCASIA ESCULENTA L. SCHOTT) GROWN IN MERSİN, 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)

- VI. **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 Dergi)

- VII. **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 (Hakemli Dergi)

- VIII. **Soğuk Pres Üzüm Çekirdeği Yağı Atığının Düşük Yağlı Yağ/ SuEmülsiyonlarının Reolojik Özelliklerine Etkisi**

Karasu S., Çetin B., Toker Ö. S.

academic food journal, cilt.16, sa.1, ss.27-32, 2018 (Hakemli Dergi)

- IX. **EFFECT OF IN SITU EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCTION ON SENSORYPROPERTIES 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 (ESCI)

- X. **Şeker Pancarı Küpesinden Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküller**

- ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E., TOKER Ö. S.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Hakemli Dergi)
- XI. **EFFECT OF IN SITU EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCTION ON SENSORY PROPERTIES OF TURKISH-TYPE FERMENTED SAUSAGE**
YILMAZ M. T., TOKER Ö. S., Tatlısu 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)
- XII. **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)
İstanbul 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 HealthPotential Applications and Emerging Scope, Deepak Kumar VermaAmi 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 (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.17-18
- VIII. **THERMAL LOOP TEST AS A NOVEL METHOD FOR DETERMINATION OF THE EMULSIONSTABILITY**
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 (Kktc), 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 (Kktc), 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 (Kktc), 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 Internatioanl 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., Kahyaoğlu 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., Özulkü 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., Dağlıoğlu 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 R-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., Artik 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., Dağlıoğlu 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**
Dağlıoğlu 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., Kahyaoglu T.
From Hive to Table 2015, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.75
- LV. **Methods of detection of honey edalturation 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., Sağdıç 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., Özülkü G., Çakır E., Törnük F., Toker Ö. S., Sağdıç O., Arıcı M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.391
- LVIII. **Farklı soğuk pres yağı atıklarının fizikokimyasal özellikleri**
Toker Ö. S., Karaman S., Karasu S., Törnük F., Geçgel Ü., Sağdıç 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., tulukcu 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 uyması dessert: Effect of fig concentration**
Karaman S., Toker O. S., YILMAZ M. T., Eroglu Z., Dogan M.
9th Annual European Rheology Conference, Karlshruue, 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., Yilmaz 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, Karlshruue, 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., Yilmaz 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 ve Tahin 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**

Öğuzman K., Dogan M., TOKER Ö. S.

ICR 2012, The XVIth International Congress on Rheology, Lizbon, Portekiz, 05 Ağustos 2012, ss.100

- LXXXIII. **Analitik hiyerarşî proses (AHP) yöntemi kullanılarak duyusal 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 characterisitcs 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*) cofee**

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., KARASU S., ÖZMEN D., ARIKAN O., BEKİROĞLU H., KARAMAN S., AKIN F., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Gıda Atıklarından Elde Edilen Proteinlerin Yüksek Gerilim Uygulamasıyla Modifiye Edilerek Model Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2023 - Devam Ediyor

SAĞDIÇ O., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., DERTLİ E., KILIÇ Ş., TOKER Ö. S., ARICI M., BEKİROĞLU H., KÖSE Ş., CANKURT H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni nesil bir probiyotığın kültürüne edilmesi çerçevesinde klasik probiyotikler ile geliştirilme stratejisi ve özgün gıda uygulamaları, 2023 - Devam Ediyor

TOKER Ö. S., KONAR N., SAĞDIÇ O., ATALAR İ., YAMAN M., ARICI M., PALABIYIK İ., DALABASMAZ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of 3D based Functional Confectionery Products Enriched with Collagen Modified by Physical Methods, 2022 - Devam Ediyor

YILMAZER H., SADIKOĞLU H., METE GÜNAYDİN H., TOKAT P., YILMAZER Y., SÜMER T., TOKER Ö. S., BERBER H., PRZEKORA A., ŞENGİR M., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Cilt Hastalık Hastalıkları Tedavisinde Kullanılacak Doku İskelelerinin 3B Biyobasım Yolu ile Sentezlenmesi ve Geliştirilmesi, 2022 - Devam Ediyor

TOKER Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Yayıklı 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., Palabıyık İ., Konar N., TÜBİTAK Projesi, Çikolata Teknolojisi İçin Alternatif ve Yenilikçi Bir Temperleme Tekniği: Soğuk Plazma Destekli Pre-Kristalizasyon (CPCry), 2024 - 2026

Toker Ö. S., Özel G. B., Taştan Ö., TÜBİTAK Projesi, Çikolata Üretim Proseslerinde Son Ürün Kalite Problemlerinin FTIR Spektroskopisi ile Önceden Belirlenmesine Yönelik Modellerin Geliştirilmesi, 2024 - 2026

Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Fermentasyon Teknolojisi ile Gıda Renklendiricisi Üretim Prosesi Geliştirilmesi, 2024 - 2026

Arıcı M., Dertli E., Sağıdıç O., Toker Ö. S., Ağralı Ö. B., TÜSEB B Grubu AR-GE Projesi, Bakteriyel Selüloz Üretimi, Karakterizasyonu, Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Probiyotik Enkapsülasyonunda Kullanılması ve Fonksiyonel Ürünlerin Geliştirilmesi, 2023 - 2025

Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Doğal Renklendirici Prosesi Sıvı Atıklarından Glukoz Şurubu Alternatif Deiyonize Şeker

Elde Edilmesi Ve Model Gidalarda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 2023 - 2024

Toker Ö. S., Konar N., TÜBİTAK Projesi, Jel Yapılarında Jelatin-Polifenol (Renklendirici) İnteraksiyonunun Modellenmesi, 2023 - 2024

TOKER Ö. S., KARAMAN K., PALABIYIK İ., TÖRNÜK F., KILINÇ Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle Edilmiş Uçucu Yağlar Kullanılarak Fonksiyonel Şekersiz Sakız Üretimi, 2021 - 2024

Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Prebiyotik Lifli, Bitkisel Yağı, Şekersiz, Uzun Raf Ömürlü Endüstriyel Sıvı Pastacılık Kreması Ve Prosesinin Geliştirilmesi, 2021 - 2023

TOKER Ö. S., Kılıçlı M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Baklagil Haşlama Sularının Fiziksel Yöntemlerle Modifiye Edilmesi Ve Bazı Gıda Uygulamalarında Kullanım Olanaklarının İncelenmesi, 2021 - 2023

Toker Ö. S., Çoklar H., Demir G., Hosseini S. R., Tattan G. Ö., Akbulut M., Kurt A., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Piliç-Hindi Mekanik Ayırma İşlem Atıklarından Jelatin Üretimi ve Şekerleme Ürünlerinde Kullanımı, 2021 - 2023

Toker Ö. S., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Piliç-Hindi Mekanik Ayırma İşlemi Atıklarından Jelatin Üretimi ve Şekerleme Ürünlerinde Kullanımı, 2021 - 2023

Toker Ö. S., Konar N., Palabıyık İ., TÜBİTAK Projesi, Marshmallow Ürünlerinde Poliol Ve Çözünür Lifler Kullanımı İle Mono Ve Disakkartitlerin İkamesi Sonucu Düşük Kalorili Ve Ketojenik Ürün Geliştirilmesi, 2020 - 2023

Toker Ö. S., Konar N., TÜBİTAK Projesi, Ultrasound Destekli Kristalizasyon ile Çığnenebilir Şekerleme Prosesi Geliştirilmesi, 2020 - 2022

Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Katı Formda Şekil Verilebilir Düzeyde Elastikiyete Sahip Çikolata Türevi Kakaolu Ürün Geliştirilmesi, 2020 - 2022

Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, İndirgen Şekerler Ve Hidrofobik Amino Asitlerin Kullanımı İle Sütlü Ve Bitter Çikolatanın Aromatik Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2020 - 2022

Arıcı M., Dertli E., Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, PROBİYOTİK YUMUŞAK ŞEKERLEME GELİŞTİRİLMESİ, 2020 - 2022

Toker Ö. S., Konar N., Palabıyık İ., TÜBİTAK Projesi, Çikolata Pre-Kristalizasyon Kinetiğinin ve Oluşan Polimorf Çeşitlerinin Belirlenmesine Yönerek Reometre Temelli Yeni Metot Geliştirilmesi, 2019 - 2022

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

Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Isıl İşlem Sonrası Akışkanlık Stabilitesine Sahip Yağ Bazlı Şekersiz Dolgu Kreması Geliştirilmesi, 2019 - 2021

Toker Ö. S., Büker M., Angın P., Nurman N., TÜBİTAK Projesi, Elma Posasının Kokolin ve Sürülebilir Krema Ürünlerinde Şeker İkamesi Olarak Kullanılması, 2020 - 2020

Palabıyık İ., Toker Ö. S., Konar N., TÜBİTAK Projesi, Model Jellerde Tekstürel Özelliklere Bağlı Olarak Şeker Salınınının 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., TÜBİTAK Projesi, Uzun Ömürlü Endüstriyel Üretime Uygun Tatlı Sufle Ürün Geliştirilmesi, 2018 - 2019

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

Törnük F., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, EKMEKLİK UNLARIN PELEMİR CEPHALARİA SYRİACAL İLE KUVVETLENDİRİLMESİ PELEMİR TOHUMUNUN KARAKTERİZASYONU ACILIĞIN GİDERİLMESİ VE EKMEKÇİLİK KALİTESİNİ ARTIRMASI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2015 - 2018

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

Konar N., Toker Ö. S., Sağıdç O., TÜBİTAK Projesi, EPA ve DHA İlaveli Fonksiyonel Çikolata Çeşitlerinin Geliştirilmesi, 2016 - 2017

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

Yılmaz M. T., Toker Ö. S., Diğer Resmi Kurumlarda Desteklenen Proje, Gıda Atıklarından Geri Kazanılan Modifiye Pektinin

Fonksiyonel ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

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

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

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

Patent

Toker Ö. S., Konar N., Palabıyık İ., SOĞUK PLAZMA TEKNİĞİ İLE KAKAO VE ÜRÜNLERİ İÇİN ALKALİZASYONA

ALTERNATİF BİR YÖNTEM, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2022 009310 , Standart Tescil, 2024

Toker Ö. S., Sağıdış O., Pehlivanoğlu H., Demirci M., OLEİK ASİT İÇERİĞİ YÜKSEK BİTKİSEL SIVI YAĞ KARIŞIM OLEOJELİNE BAL İLAVESİ İLE ÜRETİLEN YENİ BİR SÜRÜLEBİLİR KAHVALTILIK MARGARİN, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2017 03522 , Standart Tescil, 2023

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

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

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

International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014

Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014

Metrikler

Yayın: 279

Atıf (WoS): 1763

Atıf (Scopus): 2536

H-İndeks (WoS): 26

H-İndeks (Scopus): 28

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 Gidalar Sempozyumu, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2012

4th International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

Ödüller

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