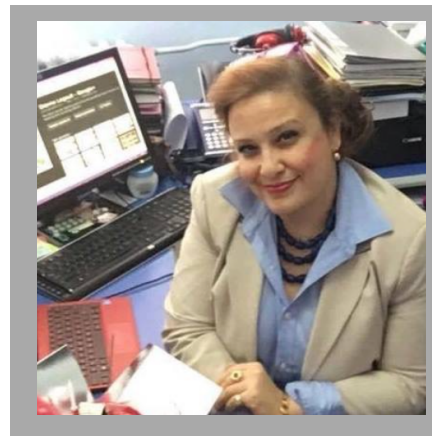




Doğum Yeri : Karşıyaka-İZMİR
Unvanı, Görevi : Profesör Dr. Öğretim Üyesi
Çalıştığı Kurum : Celal Bayar Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
İletişim: Tel Ofis : +90 236 2012256
Tel GSM : +90 533 5193574 / +90 555 4835049 /
Fax : +90 236 2412143
E-mail: : proftokusogluozlem@gmail.com
tokusogluozlem@yahoo.com

Üniv.Sanayi İşbirliği Görevi : Dokuz Eylül Üniversitesi
Teknoloji Geliştirme Bölgesi DEPARK TEKNOPARK SPİL INNOVA Ltd.Şti. Müdürü

EĞİTİM

Derece	Üniversite	Bölüm	Yıl
Lisans (B.S)	EGE ÜNİVERSİTESİ	Kimya	1992
Y.Lisans (M.S) (İngilizce)	EGE ÜNİVERSİTESİ	Kimya	1996
Doktora (PhD)	EGE ÜNİVERSİTESİ	Gıda Mühendisliği	2001
Doçentlik	Üniversitelerarası Kurul, YÖK	Gıda Mühendisliği	2007

Research Associate /Konuk Araştırmacı :

UNIVERSITY OF FLORIDA, U.S.A, Food Science & Human Nutrition 1999-2000
(during PhD)

Visiting Professor / Ziyaretçi Profesör :

WASHINGTON STATE UNIVERSITY, U.S.A, School of Food Science 2010 Apr/May

AKADEMİK ÜNVANLAR & GÖREVLER

Ünvan	Görev Yeri	Yıl
Profesör Dr.	CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ- Mühendislik Fakültesi Gıda Muhendisligi Bölü	2021-Halen
Doçent Dr.	CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ- Mühendislik Fakültesi Gıda Muhendisligi Bölü	2007-2021
Yrd.Doç.Dr.	CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ - Akhisar M.Yüksekokulu	2002-2007
Arş. Gör. & Dr	EGE ÜNİVERSİTESİ Kimya & Gıda Mühendisliği Bölümü	1993-2002

İDARİ-YÖNETİM GÖREVLERİ

— ÜNİVERSİTE-SANAYİ İŞBİRLİĞİ GÖREVİ

■ **MÜDÜR**- 2016—Halen SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti., DEPARK TEKNOPARK, Dokuz Eylül Üniversitesi Teknoloji Geliştirme Bölgesi, İnciraltı Yerleşkesi, Balçova, İZMİR



KADRO BİLGİSİ

Kıdem Yıl /Ay : 27 / 6 Derece / Kademe : 1 /4 Ek Gösterge: 4800

TEMEL ÇALIŞMA ALANI:

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
(GIDA KİMYASI, GIDA KALİTE KONTROLÜ)
İNOVATİF VE FONKSİYONEL GIDA TEKNOLOJİLERİ,
KANSER, BESLENME ve YASAM KALİTESİ)

ÇALIŞMA KONULARI :

- Gıda Biyoaktifleri (Gıda Fenolikleri, Gıda Antioksidanları, Nutrasötikler, Antikarsinojenler, Biyoaktif Lipidler)
- Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Toksikolojisi (Karsinojenler, Mikotoksijenikler, Alerjenikler, Toksikantlar)
- Gıdalarda Raf Ömrü ve Muhafaza Stratejileri
(İnovatif (Yenilikçi) Gıda Teknolojileri (Yüksek Hidrostatik Basınç-HPP Teknolojisi / Ultrasonik Teknolojisi / Vurgulu Elektrik Alan- PEF Teknolojisi ile Gıda Muhafaza ve Gıda Biyoaktiflerinin Değişimleri)
- Fonksiyonel Gıda Teknolojileri ve Yeni Ürün Geliştirme ile Gıda Biyoaktiflerinin Değişimleri
- Yağlar ve Yağlı Gıdalar Teknolojisi
- Gıda Atıkları ve Gıda Atıkları Bazlı Katma Değerli Ürünler Teknolojisi
- İleri Gıda Analizleri ile Kimyasal Tayinler (Analitik ve Organik Kimya Bazlı Analizler)
(Kromatografik Analizler—LC Q-TOFF MS / HPLC / GC / GC-MS / MS-MS
- Antiproliferasyon - Apoptosis /Kanser ve Gıda-Bitki Biyoaktifleri

— ULUSLARARASI BİLİMSEL TOPLANTI BAŞKANLIK GÖREVLERİ

(KONGRE, KONFERANS, SEMPOZYUM BAŞKANLIĞI, ORGANİZASYONEL GÖREVLER)

■ BAŞKAN-2019

International Conference CHAIR World Congress on Probiotics, Functional Foods and Nutraceuticals, September 09-10, 2019, Holiday Inn Singapore Atrium, Singapore City, SINGAPORE

■ Oturum Başkanı

International Conference CHAIR World Congress on Probiotics, Functional Foods and Nutraceuticals, September 09-10, 2019, Holiday Inn Singapore Atrium, Singapore City, SINGAPORE

■ BAŞKAN-2019

International Conference CHAIR 3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing and Technology (FOOD SCIENCE 2019), May 13-14 Tokyo, JAPAN

■ Oturum Başkanı

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing and Technology (FOOD SCIENCE 2019), May 13-14 Tokyo, JAPAN

■ BAŞKAN-2019

International Conference CHAIR 2nd International Conference on Nutrition, Food Science and Technology (NUTRIFOOD TECHNOLOGY2019), April 08-09 Abu Dhabi, UAE.

■ Oturum Başkanı

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

2nd International Conference on Nutrition, Food Science and Technology, April 08-09 Abu Dhabi, UAE.

■ BAŞKAN-2018

International Conference CHAIR Global Summit on Food Processing, Safety and Technology (FOOD PROCESSING2018). September 28-29, Chicago, USA

■ Oturum Başkanı

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

Global Summit on Food Processing, Safety and Technology (FOOD PROCESSING2018). September 28-29, Chicago, USA

■ BAŞKAN-2018

International Conference CHAIR 3rd International Conference on Food Chemistry and Nutrition (FOOD CHEMISTRY 2018), May 16-18, 2018 Montreal, CANADA

■ Oturum Başkanı

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

3rd International Conference on Food Chemistry and Nutrition (FOOD CHEMISTRY 2018), May 16-18, 2018 Montreal, CANADA

■ **BASKAN-2018**

International Conference CHAIR International Conference Nutrition Food Science and Technology, (NUTRIFOOD TECHNOLOGY2018), April 16-17, 2018 Dubai- UAE

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

International Conference Nutrition Food Science and Technology, (NUTRIFOOD TECHNOLOGY2018), April 16-17, 2018 Dubai- UAE

■ **BASKAN-2017**

International Conference CHAIR 19th International Conference on Food Processing and Technology (FOOD TECHNOLOGY 2017), October 23-25, 2017, Paris, FRANCE

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

19th International Conference on Food Processing and Technology (FOOD TECHNOLOGY 2017), October 23-25, 2017, Paris, FRANCE

■ **BASKAN-2017**

International Conference CHAIR 10th World Congress on NUTRITION AND FOOD SCIENCES (NUTRITION&FOOD-SCIENCE2017), May 29-31, 2017, Osaka, JAPAN

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

10th World Congress on NUTRITION AND FOOD SCIENCES (NUTRITION&FOOD-SCIENCE2017), May 29-31, 2017, Osaka, JAPAN

■ **BASKAN-2016**

International Conference CHAIR 5th International Conference on Food Processing and Technology (FOOD TECHNOLOGY 2016), October 27-29, 2016, Rome, ITALY

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

5th International Conference on Food Processing and Technology (FOOD TECHNOLOGY 2016), October 27-29, 2016, Rome, ITALY

■ **BASKAN-2016**

International Conference CHAIR

CHAIR 5th International Conference on Nutrition (NUTRITION 2016), September 14-17, 2016, San Antonio, Texas, USA

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

5th International Conference on Nutrition (NUTRITION 2016), September 14-17, 2016, San Antonio, Texas, USA

■ **BASKAN-2015**

International Conference CHAIR

CHAIR 4th International Conference on Nutrition (NUTRITION 2015), October 26-28, 2015, Chicago, Illinois, USA

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

4th International Conference on Nutrition (NUTRITION 2015), October 26-28, 2015, Chicago, Illinois, USA

■ **BASKAN-2015**

International Conference CHAIR

4th International Conference on Food Processing and Technology (FOOD TECHNOLOGY 2015), August 10-12, 2015, London, UK

■ **Oturum Başkan**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

4th International Conference on Food Processing and Technology (FOOD TECHNOLOGY 2015), August 10-12, 2015, London, UK

■ **International Seminar Organizing -2014**

Food Quality and Bioactives, 16 July-2014, Albany- San Francisco- USDA- USA

■ **EŞ-BASKAN -2014**

International Congree, CO-CHAIR

Food Technology 2014- 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, July 21-23, 2014, Las Vegas, USA.

■ **Oturum Başkanı**

International Congree, Organizing Committee Member, Session Chair

Food Technology 2014- 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, July 21-23, 2014, Las Vegas, USA.

■ **Oturum Başkanı**

International Congree Organizing Committee Member, Session Chair

Nutrition & Food Sciences 2014- 3rd International Conference and Exhibition on (Nutritional Science-2014), September 23-25, 2014, Valencia, SPAIN

■ **ES BAŞKAN -2014**

International Congree Session Chair, CO-CHAIR

Nutritional Science 2013 2nd International Conference and Exhibition on Nutritional Science & Therapy, July 15-17, 2013, Philadelphia, USA.

■ **Oturum Başkanı-2013**

International Congree Organizing Committee Member, Session Chair

Food Technology, 2013 Nutritional Science 2013. 2nd International Conference and Exhibition on Nutritional Science & Therapy, July 15-17, 2013, Philadelphia, USA.

■ **INTERNATIONAL COURSE PREPARATION, Session Moderator Moderator- 2013**

Advances in Commercialization of Nonthermal Processing. Short Course-IFT Preannual Meeting., July 12-13, 2013- Hilton-Chicago, Chicago, ILLINOIS, USA.

■ **Oturum Başkanı -2013**

International Congree Scientific Committee Member, Session Chair

7th International Conference on High Pressure Biosci. and Biotech.. Oct.29-Nov.2, 2012, Otsu, KYOTO, JAPAN

■ **BAŞKAN, DİREKTÖR & ORGANIZER- 2012 TURKEY CONGREE ANPFT2012- CONGREE:**

Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf-Life of Food and Beverages. Place and Date: PineBay Holiday Resort, KUŞADASI, İZMİR 07-10 May, 2012

■ **Oturum Başkanı-2012**

International Congree Scientific Committee Member, Session Chair

International Scientific Committee Member, "International, Food, Agriculture and Gastronomy Congress, February 15-19, 2012, Antalya Belek, 2012

■ **Seminer Organizasyonu-2011**

International Seminar Organizing

High Pressure and Ultrasound Meeting- , 17 June-2011 , U.S. Army Natick Soldier Res., Development & Engineering Center, Natick, MASSACHUSETTS, MA, USA.

■ **Seminer Organizasyonu- 2011**

International Seminar Organizing

Bilateral Research Cooperation Meeting- , 15 June-2011 , Jean Mayer USDA Human Nutr Rsc Center on Aging, Tufts University, Boston, Massachusetts, USA.

■ **Oturum Başkanı-2011**

International Congree Scientific Committee Member, Session Chair

1st International Symposium on Mycotoxins in Nuts & Dried Fruits (ISMND) with ISHS (Belgium) cooperation. 10-12 September, 2011. Damghan, Iran.

■ **Oturum Başkanı-2009**

International Workshop Organizing- Session Moderator Reinforcement of the West Balkan Countries (WBC) Research Capacities for Food Quality Characterization; ChromLab-Antioxidant Meeting. 12-15 November, 2009. Behalf of 7. Frame Programme Regional Networking , In University Ss Cyril and Methodius, Skopje (Üsküp), The Republic of Macedonia.

■ **Bilimsel Komite Üyesi-2004**

International Congree Scientific Committee Member

"International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2004)", July 11-13, 2004, Clermont-Ferrand, France, 2004.

YÜKSEK LİSANS TEZİ Başlığı ve Tez Danışmanı :

TOKUSOGLU O. EGE ÜNİVERSİTESİ—Tin (IV) Compounds of Chelating Nitrogen Donors, Bornova,1996
(%100 İNGİLİZCE YÜK.LİSANS PROGRAMI) **Tez Danışmanı:** Prof. Dr. Fadime SARIKAHYA

DOKTORA TEZİ Başlığı ve Tez Danışmanı :

TOKUSOGLU O. EGE ÜNİVERSİTESİ—Siyah Çayların Başlıca Fenolik Bileşenleri (Flavanoller,Flavonoller,Tanenler) ve Aroma Özellikleri Üzerine Araştırmalar, Bornova, 2001
(%30 İNGİLİZCE DOKTORA PROGRAMI) **Tez Danışmanı:** Prof. Dr.M.Kemal UNAL

Yönetiminde TAMAMLANMIŞ YÜKSEK LİSANS TEZLERİ

DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Supervisor), Kurtulus BAKIR. 2019. Aronya (*Aronia melanocarpa* sp.Viking) Meyvesi Bazlı Çay ve Nutrasotik Ürünlerde Fenolik Antioksidanların Detaylı Tayini: Antiproliferatif ve Antikarsinojenik Gıda Takviyeleri Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması. **TAMAMLANMIŞ Yük.Lisans Tezi.** *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı*

DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Supervisor), Özlem SARBAT. 2016. Endüstriyel Kızartmalık Yağ Üretiminde Yenilikçi Antioksidan-Emülsifiyer Katkı Etkisiyle Kızartmalık Yağların İyileştirilmesi ve Kızartılmış Gıda Ürünlerinin Yağ Absorbsiyonunun İndirgenmesi. **TAMAMLANMIŞ Yük.Lisans Tezi.** *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı*

DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Supervisor), İsmail BÖLÜK. 2015. Ultrasound Teknolojisinin Krem Peynir Kalitesi ve Krem Peynirdeki Olası Siklopiazonik Asit Mikotoksini Düzeyi Üzerine Etkileri. **TAMAMLANMIŞ Yük.Lisans Tezi.** *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı*

DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Supervisor), Ali GÜLER. 2011. Siyah Üzüm Posası Katkılı Mısır Cipsi Eldesi: Yeni Üründe Kalite Özelliklerinin, Antioksidan Kapasitenin ve Bazı Kateşin Fenoliklerin izlenmesi. **TAMAMLANMIŞ Yük.Lisans Tezi.** *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı*

DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Supervisor), İrade ALAKIR. 2007. Yumurta Sarısında Lutein, Zeaksantin, Kantaksantin Ksantofillerin Tayini ve Hunter-Lab Renk Parametreleri İle İlişkilerin İzlenmesi: Isıl İşlem Etkisinin Sap-tanması Üzerinde Araştırmalar **TAMAMLANMIŞ Yük.Lisans Tezi.** *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Kimya Ana Bilim Dalı*

Yönetiminde TAMAMLANMIŞ DOKTORA TEZLERİ

DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Supervisor), Ali GÜLER. 2016. Koruk Suyunun İçecek Teknolojisinde Kullanımı: Raf Ömrü Stabilitesi, Kinetik Değişimler ve Biyoaktif Bileşiklerin Belirlenmesi. **TAMAMLANMIŞ Dokto-ra Tezi.** *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı*

II. DANISMAN TOKUSOGLU Ozlem (Co-Supervisor), Ahmet ALTAY. 2015. Antioxidant and Cytotoxic Properties of *Salvia Fruticosa m.* and Its Effects on Gene Expressions of Some CYP450 and Antioxidant Enzymes in HT-29 Cell Line. Antioxidant and Cytotoxic Properties of *Salvia Fruticosa m.* and Its Effects on Gene Expressions of Some CYP450 and Antioxidant Enzymes in HT-29 Cell Line. **TAMAMLANMIŞ Doktora Tezi.** *Ortadoğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ), Biyokimya Ana Bilim Dalı, Ankara*

KİTAPLAR

ULUSLARARASI YAYINEVLERİNDE BASILMIŞ BİLİMSEL KİTAPLAR

Editör_Özlem Tokuşoğlu. 2018

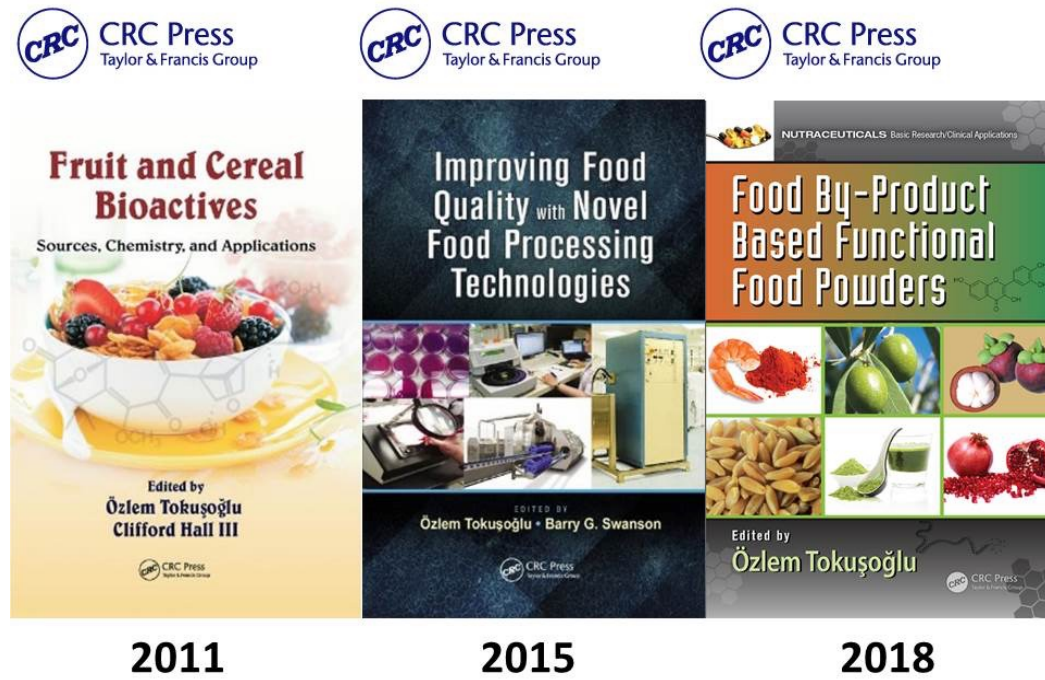
Food By-Product Based Functional Food Powders, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) **CRC Press, Taylor & Francis Group**, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375. 306 page.

Editör_Özlem Tokuşoğlu. 2015

Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies. **CRC Press, Taylor & Francis Group**, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781466507241. 466 page.

Editör_Özlem Tokuşoğlu. 2011

Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications. **CRC Press, Taylor & Francis Group**, Boca Raton, Florida, USA. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. 459 page.



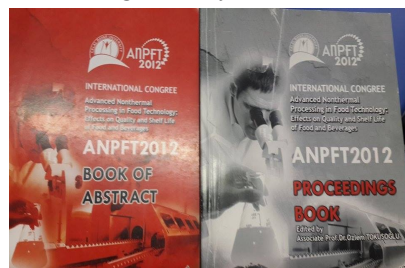
ULUSLARARASI KONGRE KİTAPLARI

1. Editör Özlem Tokuşoğlu. 2012 ANPFT2012 Proceeding Book Editor

2012. 321 page. International Congree; Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY. Celal Bayar University Publishing, Turkey. ISBN: 978-975-8628-33-9.

2. Editör Özlem Tokuşoğlu. 2012 ANPFT2012 Book of Abstract Editor

2012. 189 page. International Congree; Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY. Celal Bayar University Publishing, Turkey. ISBN: 978-975-8628-32-2.



ULUSAL BİLİMSEL KİTAPLAR

1. Editör Özlem Tokuşoğlu. 2017

KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ. 1.Baskı

DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141

2. Editör Özlem Tokuşoğlu. 2016

“ÖZEL MEYVE ZEYTİN: Kimyası, Kalite ve Teknolojisi”. Sidas Medya Ltd. Şti., Çankaya,İzmir. 472 sh. ISBN: 978-9944-5660-4-9. Genişletilmiş 2.Baskı

3. Editör Özlem Tokuşoğlu. 2015

KAKAO, ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ. 2015. Sidas Yayıncılık, İzmir, 232 sh. ISBN 9786055267254 1.Baskı

4.Tokuşoğlu Ö. 2013. **KURS KİTAPÇIĞI. Gıdalarda Raf Ömrü, Gıda Muhafazası ve Güvenliği Eğitimi Geliştirme ve Uyum Kursu Notları.** Şubat 2013. Basan Kurum: ELGİNKAN VAKFI, Manisa Ümmehan Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi. 159 sh.

5.Tokuşoğlu Ö. 2010. “ÖZEL MEYVE ZEYTİN: Kimyası, Kalite ve Teknolojisi”. Seher Matbaacılık.Yayın No: 006-1B; Sidas Medya Ltd. Şti., Fevzipaşa Bulvarı Çelik İş Merkezi-İzmir. 350 sh. ISBN: 978-9944-5660-4-9. 1.Baskı

6.Tokuşoğlu Ö. 2007. “YEŞİL ALTIN: ANTEPFISTIĞI. Teknolojisi,Kimyası ve Kalite Kontrolü” Sönmez Ofset Matbaacılık, Nisan 2007. 86 sh. ISBN: 978-9944-60-161-0.



TESCİLLENMİŞ FİKRİ MÜLKİYET SAHİPLİĞİ (PATENTLER—TASARIMLAR)

A) PATENTLER (Tescilli Patentler)



---Tokuşoğlu Ö. 2018. “Antioksidanca Zenginleştirilmiş ve Okside Olmayan Kızartmalık Yağ ve Bu Yağın Üretim Metodu”. PT2016-01841. (2018 Eylül TESCİLLİ PATENT),

Başvuru Sahibi & Buluş Sahibi: Özlem Tokuşoğlu— Dokuz Eylül Teknoloji Geliştirme Bölgesi-DEPARK, No:TPE-2016-GE-523822 Sayfa: 12 sayfa. Resim/Şekil: 11 sayfa. PATENT TESCİL BELGESİ 2018 “Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde 25.11.2016 tarihinde başvurusu yapılan buluş, 10.09.2018 tarihinde onaylanmış ve başvuru tarihinden itibaren 7 yıl boyunca koruma altına alınmıştır.



---Tokuşoğlu Ö. 2018. “Antioksidan Kapasitesi Yüksek ve Güç Eriyen Aronya Meyveli Dondurma Teknolojik Prosesi”. PT2016-00779. (2018 Eylül TESCİLLİ PATENT),

Başvuru Sahibi & Buluş Sahibi: Özlem Tokuşoğlu— Dokuz Eylül Teknoloji Geliştirme Bölgesi-DEPARK, No:TPE-2016-GE-502034 Sayfa: 10 sayfa. Resim/Şekil: 1 sayfa. PATENT TESCİL BELGESİ 2018 “Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde 20.09.2016 tarihinde başvurusu yapılan buluş, 15.09.2018 tarihinde onaylanmış ve başvuru tarihinden itibaren 7 yıl boyunca koruma altına alınmıştır.



---Özden Ö., Tokuşoğlu Ö. Bildik Ahsen E. 2017. “Z KAĞIT”. “Antibakteriyel Özellik Kazandırılmış Kağıt Ambalaj” PT2014-08751. (2017 TESCİLLİ PATENT),

Başvuru Sahibi & Buluş Sahibi : İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü - DEPARK Ortak Patent, Patent Başvuru No: PT2014-08751 Patent Belge Tescil Tarihi: 03.04.2017, Buluş No: TPE-2014-GE-13925 Sayfa: 8 sayfa. Resim/Şekil: 4 sayfa. PATENT TESCİL BELGESİ 2017 “Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde 23.07.2014 tarihinde başvurusu yapılan buluş, 03.04.2017 tarihinde tescil edilmiş ve başvuru tarihinden itibaren 7 yıl boyunca koruma altına alınmıştır.”

PROSESTE OLAN PATENTLER

1.PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT —Tokuşoğlu Ö. 2021. “Lutein Karotenoidce Fortifiye Edilmiş Antioksidan Etkili Eritme Peyniri (LEP) Üretimi: Fonksiyonel LEP’de Bileşim, ve Raf Ömrü ” (2021 BASVURULU PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT), Patent Başvuru No: PT2021-17652 ; Tarih: 2021-01-20,

2. PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT — Tokuşoğlu Ö. 2021. “Antioksidan ve Antikarsinojen Gıda Takviyesi Olarak Yenilikçi Mandalina Kabuğu Efervesan Tablet Üretimi : Biyoaktif Flavanonlarının Fenolik Profilleri. (2021 BASVURULU PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT), Patent Başvuru No: PT2021-62525 ; Tarih: 2021-01-15

3. PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT — Tokuşoğlu Ö. 2021. “Biyoaktif Antioksidan Mikroenkapsüle BAL TOZU” (2021 BASVURULU PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT), Patent Başvuru No: PT2021-12686 ; Tarih: 2021-05-04)

4. PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT — Tokuşoğlu Ö. , Şahin M.Oğuz. 2020. “Domates İşleme Yan Ürünü Bazlı Domates Tozu İçeren Efervesan Tablet, İlgili Efervesanın Üretim Yöntemi ve Kalite Profili” (2020 BASVURULU PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT), Patent Başvuru No: PT2020-20123 ; Tarih: 2020-12-09)

5. PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT — Barış Bekir Yılmaz, Tokuşoğlu Ö. 2020. “Özel Formüllü Katabuğdaylı Tıbbi Ekmek” (2020 BASVURULU PROSESTE OLAN İNCELEMELİ PATENT), Patent Başvuru No: PT2020-22793 ; Tarih: 2020-12-03

B) TASARIMLAR (Tescilli Endüstriyel Prototip Tasarımlar)



---ARONYA (Aronia melanocarpa sp.Viking) TOZU TASARIMI ÜRETİMİ: Prototip Üretimi-IŞINLANMIŞ ARONYA TOZU TASARIMI ÜRETİMİ Endüstriyel Prototip2019T-1YUTTO /Yasar Univ TTO Ticarileştirme-- DEPARK TEKNOPARK, SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası . Tasarımların Tescil Tarihi 13.10.2019 ve 28.10.2019



---ARONYA (Aronia melanocarpa sp.Viking) EFERVESAN TABLET TASARIMI ÜRETİMİ: Prototip Üretimi IŞINLANMIŞ ARONYA EFERVESAN TABLET TASARIMI ÜRETİMİ --- Endüstriyel Prototip2019T-3YUTTO /Yasar Univ TTO Ticarileştirme-- DEPARKTEKNOPARK, SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımların Tescil Tarihi 01.12.2019 ve 08.12.2019.



---TÜRK ARONYA ÇAYI TASARIMI ÜRETİMİ: Prototip Üretimi--- Endüstriyel Prototip2019T-5YUTTO /Yasar Univ TTO Ticarileştirme-- DEPARK TEKNOPARK, SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımın Tescil Tarihi 20.10.2019



---ARONYA NUTRASÖTİK TAKVİYE ŞURUP TASARIMI ÜRETİMİ: Prototip Üretimi--- Endüstriyel Prototip2019T-6YUTTO /Yasar Univ TTO Ticarileştirme-- DEPARK TEKNOPARK, SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımın Tescil Tarihi 15.10.2019



---DOMATES (Solanum lycopersicum) EFERVESAN TABLET TASARIMI ÜRETİMİ ve IŞINLANMIŞ DOMATES EFERVESAN TABLET TASARIMI ÜRETİMİ: Prototip Üretimi--- Endüstriyel Prototip2019T-7YUTTO /Yasar Univ TTO Ticarileştirme-- DEPARK TEKNOPARK, SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası. Tasarımların Tescil Tarihi 28.11.2019 ve 02.12.2019



ÜZÜM KRİSTAL ŞEKER TASARIMI ÜRETİMİ: Prototip Üretimi--- Endüstriyel Prototip2019T-9YUTTO /Yasar Univ TTO Ticarileştirme-- DEPARK TEKNOPARK, SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımın Tescil Tarihi 08.12.2019



ISINLANMIS VE ISINLANMAMIS MANDALİNA EFERVESAN TABLET TASARIMI PROTOTİP ÜRETİMİ-- Prototip Üretimi---2018 Endüstriyel Prototip2018T-3 DEPARKTEKNOPARK TTO Ticarileştirme-- SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımın Tescil Tarihi 03.12.2018



ISINLANMIS VE ISINLANMAMIS MESİR EFERVESAN TABLET TASARIMI PROTOTİP ÜRETİMİ 2018--- Prototip Üretimi---2018 Baharat Karışımı ve Tıbbi Bitki Miks Tabletinde Yüksek Etken Düzey Tesbitleri. Endüstriyel Prototip2018T-2 DEPARKTEKNOPARK TTO Ticarileştirme-- SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımın Tescil Tarihi 10.10.2018



ISINLANMIS VE ISINLANMAMIS KARADUT EFERVESAN TABLET TASARIMI PROTOTİP ÜRETİMİ 2018. Prototip Üretimi---2018 --
Endüstriyel Prototip2018T-1 DEPARKTEKNOPARK TTO Ticarilestirme--SPİL
INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. // İzmir Ticaret Odası Tasarımın Tescil
Tarihi 05.06.2018



“TÜRK TOZU TASARIMI” PROTOTİP ÜRETİMİ 2016. ---Prototip Üre-
timi 2016--- DEPARK TEKNOPARK, Dokuz Eylül Üniversitesi Teknoloji
Geliştirme Bölgesi SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti. Bilim Sanayi
Teknoloji Bakanlığı Projesi No: BSTB 037518-1-2 den Üretilmiş Prototip.
Tescil Tarihi 07.05.2016 Dokuz Eylül Teknoloji Geliştirme Bölgesi-TGB



“YAPIŞKANLIĞI ve HMF'si AZALTILMIŞ, BİLEŞİMİ ve ANTİOKSİDAN
PROFİLİ BELİRLENMİŞ MESİR MACUNU TASARIMI”---Prototip Üre-
timi 2016--- DEPARK TEKNOPARK, Dokuz Eylül Üniversitesi Teknoloji
Geliştirme Bölgesi SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık
Ltd.Şti. Bilim Sanayi Teknoloji Bakanlığı Projesi No: BSTB 037518-1-1 den
Üretilmiş Prototip. Tescil Tarihi 15.03.2016 Dokuz Eylül Teknoloji Geliştirme
Bölgesi-TGB

ULUSLARARASI SCIENCE CITATION INDEX (SCI) ve SCI INDEX-EXPANDED KAPSAMINDA TARANAN SCI- WEB OF SCI YAYINLARI (Clarivate Analytics Results)

1. 1a-a2-Q2-1) Tokuşoğlu Ö. & Ünal M.K. 2002. “Optimized method for simultaneous determination of catechin, gallic acid and methylxanthine compounds in chocolate using RP-HPLC”. Eur.Food ResTechnol.,215 (4): 340-346. Q2 KATEGORISI KOD a2-Q2-1
2. 1a-a4-Q4-1) Tokuşoğlu Ö., Ünal M.K. & Yıldırım Z. 2003. “HPLC-UV and GC-MS Characterization of the Flavonol Aglycons Quercetin, Kaempferol and Myricetin in Tomato Pastes and Other Tomato-Based Products”. Acta Chromatographica, Vol.13, 196-207. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-1
3. 1a-a2-Q2-2) Tokuşoğlu Ö. & Ünal M. K. 2003. “Biomass Nutrient Profiles of three microalgae : Spirulina Platensis,Chlorella Vulgaris and Isochrysis Galbana”. J. Food Science, May 2003, 68(4):1144- 1148. Q2 KATEGORISI KOD a2-Q2-2
4. 1a-a4-Q4-2) Basmacioglu H., Tokusoglu Ö., Ergul M. 2004. The Effect of Oregano and Rosemary Essential Oils or Alpha-Tocopheryl Acetate on Performance and Lipid Oxidation of Meat Enriched with n-3 PUFA's in broilers. South Afr.J.Animal Sci. 34 (3): 197-210. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-2
5. 1a-a3-Q3-1) Tokuşoğlu Ö. Akalın S., Ünal M.K. 2004. “A Rapid High Performance Liquid Chromatographic Detection of Furosine (ε-N-2-furoylmethyl-L-lysine) in Pasteurized and UHT Milks”. Milchwissenschaft 59(9/10), 502-505. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-1
6. 1a-a3-Q3-2) Akalın S. & Tokuşoğlu Ö. 2004. “Liquid Chromatographic Detection of Alfa-, Gamma-, Delta-Tocopherols in Infant Formulas”. Milchwissenschaft, 59(5/6) 244-246. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-2
7. 1a-a3-Q3-3) Tokuşoğlu Ö. & Balaban M.O. 2004. “Correlation of Odor and Color Profiles of Oysters (Crassostrea virginica) with Electronic Nose and Color Machine Vision”. Journal of Shellfish Research Vol.23 (1) : 143-148. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-3
8. 1a-a1-Q1-1) Tokuşoğlu Ö., Aycan Ş., Akalın S., Koçak S. & N.Ersoy. 2004. “Simultaneous differential pulse polarographic (DPP) determination of cadmium, lead and copper in milk and dairy products”. J.Agric.Food Chem. Vol. 52 (7) : 1795-1799. Q1 KATEGORISI KOD a1-Q1-1
9. 1a-a4-Q4-3) Tokuşoğlu Ö., Ünal M.K., Alakır İ. 2004. “Proximate Chemical Composition, Amino Acid and Fatty Acid Profiles ofSesame Seed Flours”.J.Food Sci.Technol.Mysore . Vol.41, 409-412. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-3
10. 1a-a1-Q1-2) Tokuşoğlu Ö., Ünal M.K. & Yemiş F. 2005. “Determination of the Phytoalexin Resveratrol (3,5,4'-Trihydroxystilbene) in Peanuts and Pistachios by High Performance Liquid Chromatographic Diode Array (HPLC-DAD) and Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS)”. J.Agric.Food Chem. 53(12), 5003-5009. Q1 KATEGORISI KOD a1-Q1-2

11. 1a-a4-Q4-4) Akalın A.S., Tokuşoğlu Ö., Gönç S., Ökten S. 2005. "Detection of Biologically Active Isomers of Conjugated Linoleic Acid in "Kaymak". *Grasas Acetias* 56(4), 298-302. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-4

12. 1a-a4-Q4-5) Tokuşoğlu Ö. Akalın S., Ünal M.K. 2006. "Rapid High Performance Liquid Chromatographic Detection of Furosine (ϵ -N-2-furoylmethyl-L-lysine) in Yogurt and Cheese Marketed in Turkey". *J.Food Quality*. 29 (1), 38-46. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-5

13. 1a-a3-Q3-4) Tokuşoğlu Ö. 2006. "The quality properties and saturated and unsaturated fatty acid profiles of quail egg: the alterations of fatty acids with process effects".*Int.J.Food Sci.Nutr.* 57 (7-8), 537-545. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-4

14. 1a-a3-Q3-5) Tokuşoğlu Ö., Durucasu İ., Akalın A.S., Serin E., Akşit S. (2007). Fatty Acid (FA) and Conjugated Linoleic Acid (CLA) Profiles of Infant Formulas Through Direct Transesterification of Acyl Lipids. *Italian J Food Sci.* No:4 Vol.19, 477-484. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-5

DOCENTLIK SONRASI KISMI

15. 1a-a1-Q1-3) Akalın A.S., Tokuşoğlu Ö., Gonc S., Aycan Ş. (2007). Occurrence of conjugated linoleic acid in probiotic yoghurts supplemented with fructooligosaccharide. *International Dairy Journal.* Vol 17/9, 1089-1095. Q1 KATEGORISI KOD a1-Q1-3

16. 1a-a4-Q4-6) Tokuşoğlu Ö., Ünal M.K., Balaban M.Ö. (2008). Catechins and Methylxanthines in 23 Black Tea Infusions By HPLC: The Correlations on the Astringent Taste. *Italian J Food Sci.* No.4,Vol.20 479-492. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-6

17. 1a-a2-Q2-3) Tokuşoğlu Ö., Tansuğ N., Akşit S., Dinç G., Kasırğa E., Özcan C. (2008). Retinol and alpha-tocopherol concentrations in breast milk of Turkish lactating mothers under various socio-economic status. *Int.J. Food Sci. Nutr.* Vol.59 No:2, 166-174. Q3 KATEGORISI KOD a2-Q2-3

18. 1a-a4-Q4-7) Tokuşoğlu Ö. (2008). Conjugated linoleic acid (CLA) cis 9, trans 11 and trans 10, cis 12 isomer detection in crude and refined corn oils by capillary GC. *Grasas y Aceites (Spain).* Vol.59(2) Abril-Junio 2008, 146-151. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-7

19. 1a-a3-Q3-6) Tokuşoğlu Ö., Koçak S., Aycan Ş. (2009). Sesamol Content in Sesame, Tahina and Halva as Lignan Characteristics by New Developed Polarographic and Stripping Voltametric Analysis. *Grasas y Aceites (Spain).* Vol.60 (2) Abril-Junio 2009, 119-124 Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-6

20. 1a-a3-Q3-7) Tokuşoğlu Ö., Bozoğlu F.T. 2010. Citrinin Risk in Black and Green Table Olives : Simultaneous Determination with Ochratoxin-A By Optimized Extraction and IAC-HPLC-FD. *Italian Journal of Food Science.* Vol.22, no.3, 284-291. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-7

21. 1a-a2-Q2-4) Akalın A.S., Tokuşoğlu Ö. (2010). Determination of Conjugated Linoleic Acid (CLA, c9, t11 and t10,c12 18:2) and Tocopherol in a Dairy Dessert Hosm. *International Journal of Food Properties.* 13(1), 105-111. Q2 KATEGORISI KOD a2-Q2-4

22.1a-a1-Q1-4) Tokuşoğlu Ö., Alpas H., Bozoğlu F.T. (2010). High Hydrostatic Pressure Effects on Mold Flora, Citrinin Mycotoxin, Hydroxytyrosol, Oleuropein Phenolics and Antioxidant Activity of Black Table Olives. *Innovative Food Science and Emerging Technologies.* 11(2), 250-258. Q1 KATEGORISI KOD a1-Q1-4

23. 1a-a2-Q2-5) Tansuğ N., Polat M., Çesme S., Tanel F., Gözmen S., Tokuşoğlu Ö., Yılmaz D., Dinç G. (2010). Vitamin A status of healthy children in Manisa, Turkey. *Nutrition Journal*, 9 (34), 1-5. Q2 KATEGORISI KOD a2-Q2-5

24.1a-a4-Q4-8) Tokuşoğlu Ö. 2011. The Oxidative Stability, Lipid Profiles and Total Phenolics of Almond (*Prunus amygdalus* L.) and Pistachio (*Pistachia vera* L.).
Acta Horticulturae Volume: 912 Pages: 781-789. *Int Soc Hort Sci (ISHS), Proc. Vth IS on Pistachio and Almonds*, Edited by: Ak, BE; Wirthensohn, M; Gradziel, T.

24 NOLU SCI ESER, PUANLAMASI UUSLARARASI KONGREDEN URETILMIS SCI DERGI YAYINIDIR
Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-8

25. 1a-a3-Q3-8) Yıldırım Z., Tokuşoğlu Ö., Öztürk Gülsüm G. 2011. Determination of Sweet Potato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] Genotypes Suitable to the Aegean Region of Turkey. *Turkish Journal of Field Crops.* 16(1): 48-53. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-8

26. 1a-a3-Q3-9) Tokuşoğlu Ö., Yıldırım Z. 2012. Effects of Cooking Methods on the Anthocyanin Levels and Antioxidant Activity of a Local Turkish SweetPotato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] Cultivar Hatay Kırmızı: Boiling, Steaming and Frying Effects. *Turkish Journal of Field Crops*,17(2), 87-90. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-9

27. 1a-a3-Q3-10) Bozkurt M., Tokuşoğlu Ö., Küçükylmaz K., Akşit H., Çabuk M., Çatlı A.U., Seyrek K., Çınar M. 2012. Effects of Dietary Mannan Oligosaccharide and Herbal Essential Oil Blend Supplementation on Oxidative Stability of Table Eggs and Liver Quality of Laying Hens. Italian Journal of Animal Science. Vol 11 (41), 223-229. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-10

28. 1a-a4-Q4-9) Başay S., Tokuşoğlu Ö. 2013. The Proximate Composition and Quality Characteristics in Artichoke (*Cynara scolymus* L.) Varieties Developed with Clonal Selection. Journal of Food, Agriculture & Environment Vol.11 (1): 584-587. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-9

29. 1a-a2-Q2-6) Altuner E.M., Tokuşoğlu Ö. 2013. The Effect of High Hydrostatic Pressure Processing on the Extraction, Retention and Stability of Anthocyanins and Flavonols Contents of Berry Fruits and Berry Juices. International Journal of Food Science and Technology (IJFST). Vol 48, 1991-1997. Q2 KATEGORISI KOD a2-Q2-6

30. 1a-a3-Q3-11) Tokuşoğlu Ö. 2013. The Physicochemical, Microbiological, Organoleptic Properties and Antioxidant Activities of Functional Cream Cheeses Fortified with Lutein. International Journal of Dairy Technology (IJDT). Vol 66(4), 527-534. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-11

WEB OF SCIENCE /TOKUSOGLU O/ — KAPSAMINDA OLAN 31-41 arasi eserler ULUSLARARASI KİTAPLARDA BÖLÜMLER KISMINDA PUANLANMISTIR.

42. 1b-a3-Q3-12) Tokuşoğlu Ö. 2016. Effect of High Hydrostatic Pressure Processing Strategies on Retention of Antioxidant Phenolic Bioactives in Foods and Beverages. A Review. Polish J Food Nutr Sci (PJFNS). 66(4), 243-251. Q3 KATEGORISI KOD a3-Q3-12

42 NOLU SCI ESER, DERLEME (REVIEW) SCI OLUP 1b KISMINDA PUANLANMISTIR.

43. 1a-a4-Q4-10) Güler A., Tokuşoğlu Ö., Artık Nevzat. 2018. Alterations on Phenolic Compounds and Antioxidant Activity During Sour Grape Juice Concentrate Processing. Ciência E Técnica Vitivinícola. 33(2) 136-144. Q4 KATEGORISI KOD a4-Q4-10

WEB OF SCIENCE /TOKUSOGLU O/ — KAPSAMINDA OLAN 44-54 arasi eserler ULUSLARARASI KİTAPLARDA BÖLÜMLER KISMINDA PUANLANMISTIR.

55. 1a-a2-Q3-13) Sharma A., Rawat K., Jattan P.; Kumar Priyanka., Tokusoglu O., Kumar P., Vural H.; Singh A. 2021. Formula Refining Through Composite Blend of Soya, Alfalfa and Wheat Flour ; A Vegan Meat Approach. Journal of Food Processing and Preservation Article DOI: 10.1111/jfpp.15235. In Press. KOD a2-Q3-13

56. 1a-a2-Q3-14) Singh G., Kaushal N., Tokusoglu O., Singh A. 2020. Optimization of Process Parameters for Drying of Red Grapes (*Vitis Vinifera*) to Raisin; A Design Expert Laden Approach. Journal of Food Processing and Preservation. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15248> KOD a2-Q3-14

57. 1a-a2-Q3-15) Ergin E., Tokusoglu O., Vural H. 2021. Coffee Toxicology, Processing of the Coffee and Liver Diseases (Is it a miracle of nature?) Journal of Food Processing and Preservation. Article DOI: 10.1111/jfpp.15243 KOD a2-Q3-15

58. 1a-a2-Q3-16) Malik T., Sharma R., Panesar PS., Gehlot R., Tokusoglu O., Dhull SB., Vural H., Singh A. 2021/ Nutmeg Nutraceutical Constituents: In Vitro and in Vivo Pharmacological Potential. Article DOI10.1111/jfpp.15848 KOD a2-Q3-16

59. 1a-a2-Q3-17) Pal H., Kaur R., Kumar P., Nehra M., Rawat K., Grover N., Tokusoglu O., Sarao LK., Kaur S., Malik T., Singh A., Swami R. 2021. Process parameter optimization for development of beer: Star fruit fortified approach. Journal of Food Processing and Preservation. Article DOI: DOI10.1111/jfpp.15838 KOD a2-Q3-17

60. 1a-a2-Q3-18) Yildirim S., Gok I. Tokusoglu O. 2022. Use of electrochemical techniques for determining the effect of brewing techniques (espresso, Turkish and filter coffee) and roasting levels on total antioxidant capacity of coffee beverage. Journal of Food Processing and Preservation. Journal of Food Processing and Preservation. Article DOI: DOI10.1111/jfpp.15838 KOD a2-Q3-18

ULUSLARARASI KİTAPLARDA BÖLÜMLER (CHAPTERS)

1. Tokuşoğlu Ö. 2018. Introduction to Food By-Products and Their Bioactive Roles [Chapter 1]. p.1-7. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.

- 2. Tokuşoğlu Ö. 2018.** Fruit By-Products and Powders as Sources of Functional Bioactive Constituents and Their Utilization Strategies [Chapter 2]. p.9 -45. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 3. Tokuşoğlu Ö. 2018.** Vegetable By-Product-Based Food Powders and Utilizations [Chapter 3]. p.47-70. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 4. Tokuşoğlu Ö. 2018.** Nutritive Values, Bioactives, and Value-Added Products from Meat and Slaughterhouse By-Products [Chapter 4]. p.71-89. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 5. Tokuşoğlu Ö. 2018.** Seafood By-Product-Based Food Powders: Antioxidative and Anticarcinogen Bioactives and Utilization Strategies [Chapter 5]. p.91-116. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 6. Tokuşoğlu Ö. 2018.** By-Products from Milk and Dairy Foods: Bioactivity and Utilization. [Chapter 6] p.117-130. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 7. Üçer O., Tokuşoğlu Ö. 2018.** Specific Cancer Clinical Studies and Drug Interactions on Nutraceutical Fruit and Plant Powders [Chapter 8]. p.151-184. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 8. Tokuşoğlu Ö., Parvizi M. 2018.** Nutraceutical Powders as Sources of Anticarcinogenic Vitamins and Carotenoids: Biochemistry and Medical Genomics Approach. [Chapter 10]. p.203-247. *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 9. Tokuşoğlu Ö. 2018.** Black Mulberry Polyphenolics and Curcuma Curcuminoid Polyphenolics: Nutraceutical Fruit Powders as a Source of Anticancer Agents and Antioxidants. [Chapter 11]. p.249-277. In BOOK *Food By-Product Based Functional Food Powders*, (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book) CRC Press, Taylor & Francis, Boca Raton, Florida, USA. ISBN 9781482224375, 306 page.
- 10. Tokuşoğlu Ö. & Swanson B.G. 2015.** “Introduction to Improving Food Quality by Novel Food Processing ”(Chapter 1 - Part I. Introduction). p.3-7. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 306 page.
- 11. Tokuşoğlu Ö. 2015.** “High Pressure Processing of Bioactive Components of Foods ” [Chapter 2- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.11-31. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.
- 12. Tokuşoğlu Ö., Swanson B.G., Barbosa-Canovas G. 2015.** “High Pressure Processing for Improved Dairy Food Quality” [Chapter 3- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.33-62. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.
- 13. Tokuşoğlu Ö., Vural H. 2015.** “High Pressure Processing for Freshness, Shelf-Life Quality of Meat Products and Value-Added Meats Products” [Chapter 5- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.85-110. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.
- 14. Tokuşoğlu Ö., Swanson B.G., Barbosa-Canovas G. 2015.** “Fruit Juice Quality Enhancement By High- Pressure Technology.” [Chapter 7- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.133-153. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.
- 15. Tokuşoğlu Ö., Swanson B.G. 2015.** “Physicochemical Quality, Microbial Stability, and Bioactive Profiles of Berry-Type Fruits, Grape and Grape By-Products with High Pressure Processing” [Chapter 11- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.215-250. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.

16.Tokuşoğlu Ö., Barbosa-Canovas G. 2015. “Improving Quality and Shelf-Life of Table Eggs and Olives By High Pressure Processing” [Chapter 12- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.251-298. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.

17.Bozoğlu F.T., Tokuşoğlu Ö. 2015. “Food Allergies: High Pressure Processing Effects on Food Allergens and Allergenicity” [Chapter 15- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]. p.319-340. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.

18.Tokuşoğlu Ö., Odriozolla I., Martin O. 2015. “Quality, Safety and Shelf-Life Improvement in Fruit Juices by Pulsed Electric Fields” [Chapter 18- Part III. Improving Food Quality with Pulse Electric Field (PEF) Technologies]. p. 385-411. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.

19.Tokuşoğlu Ö., Barbosa-Canovas G. & Zhang H.Q. 2015. “Improving Liquid Egg Quality by Pulsed Electrical Field Processing” [Chapter 19- Part III. Improving Food Quality with Pulse Electric Field (PEF) Technologies]. p. 413-425. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.

20.Kempkes M., Tokuşoğlu Ö. 2015. “PEF Systems for Industrial Processing and Related Applications” [Chapter 21- Part III. Improving Food Quality with Pulse Electric Field (PEF) Technologies]. p.427-453. In “*Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & Barry G. Swanson. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. ISBN 9781466507241. 462 page.

21.Tokuşoğlu Ö., Hall C. 2011. “*Introduction to Bioactives in Fruits and Cereals*” (Chapter 1 - Part I.Introduction). p. 3-8. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

22. Tokuşoğlu Ö. 2011. “*Phenolic and Beneficial Bioactives in Drupe Fruits*”(Chapter 4 - Part II. Chemistry and Mechanisms of Beneficial Bioactives in Fruits & Cereals). p.83-105. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

23. Tokuşoğlu Ö. 2011. “*Bioactive Phytochemicals in Pome Fruits*”(Chapter 5 - Part II. Chemistry and Mechanisms of Beneficial Bioactives in Fruits & Cereals). p.107-122. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

24. Tokuşoğlu Ö., Stoner G. 2011. “*Phytochemical Bioactives in Berry Fruits*” (Chapter 7 - Part II. Chemistry and Mechanisms of Beneficial Bioactives in Fruits & Cereals). p.143-170. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

25. Fallico B., Ballistreri G., Arena E., Tokuşoğlu Ö. 2011. “*Nut Bioactives: Phytochemicals and Lipid-Based Components of Almond, Hazelnut, Peanut, Pistachio, Walnut.*” (Chapter 9 - Part II. Chemistry and Mechanisms of Beneficial Bioactives in Fruits & Cereals). p.185-212. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

26. Fallico B., Ballistreri G., Arena E., Tokuşoğlu Ö. 2011. “*Nut Bioactives: Phytochemicals and Lipid-Based Components of Brazil Nut, Cashew, Macadamia, Pecan, Pine nut*” (Chapter 10 - Part II. Chemistry and Mechanisms of Beneficial Bioactives in Fruits & Cereals). p.213-227. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

27. Bozoğlu F.T., Tokuşoğlu Ö. 2011. “Control Assesments and Possible Inactivation Mechanisms on Mycotoxin Bioactives of Fruits and Cereals” (Chapter 13 - Part III. Mycotoxic Bioactives of Fruits & Cereals). p.273-290. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA. 459 page.

28.Tokuşoğlu Ö., Doona Chris. 2011. “High Pressure Processing Technology on Bioactives in Fruits and Cereals” (Chapter 21 - Part IV. Functionality, Processing, Characterization and Applications of Fruit & Cereal Bioactives). p.429-441. In “*Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry & Applications*”. Book Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall. ISBN: 9781439806654; ISBN-10: 1439806659. 459 page. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA.

60 SCI Index ESER için

Web of Sci (WOS) ATIFLAR : **858** WOS ATIF **h-index=13**

GOOGLE SCHOLAR ATIF SAYISI = **2109** ATIF. **h-index=18**

(WOS*Web of Science SIC /SIC Exp dergi atif sayısı= **858**)

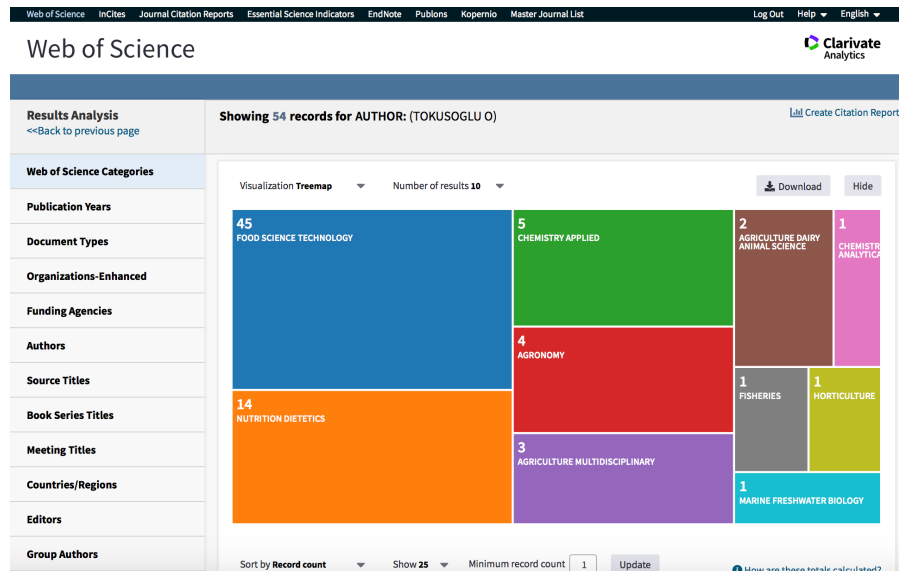
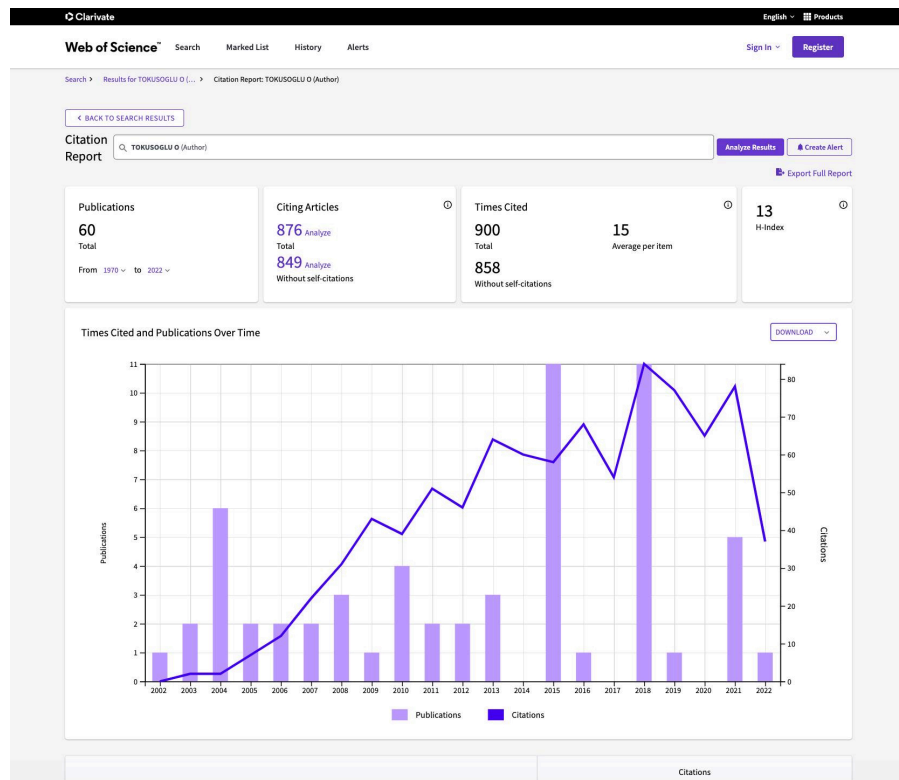
Sense of ranking (SR) kapsamında taranan prestijli yayınevlerinde basılmış uluslararası kitaplarla yapılan atıflar = **77**

SR kapsamında taranan ve adayın kendisi tarafından yayımlanmış kitaplardaki bölümlere (chapters) yapılan atıflar = **8**

Patentlerdeki atıflar= 202

SCOPUS vb diğer uluslararası dergilerce yapılan ve)

Google Scholar olarak hesaplanan atif sayısı= 2109).



ULUSLARARASI DİĞER İNDEKSLERDE TARANAN HAKEMLİ DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

1. **Tokusoglu Ö.**, Alkan Simşek, Murtaza Parvizi, Dilvin Eymen. 2019. Turmeric Curcuminoid Polyphenolics as Antioxidant and Anticarcinogenic Agents. DergiPark ULAKBIM Journal of Food Health and Technology Innovations. Vol 2(4), p.107-112
2. Güler A., **Tokusoglu O.** 2016. Quality Evaluation, Total Phenolic Content, Organic Acid Profiles and Antioxidant Activity of Soft Drinks with Koruk (Sour Grape) Concentrate. Natural Science and Discovery 2016; 2(2): 41-7.
3. Durucasu İ., **Tokuşoğlu Ö.** 2007. Effects of Grilling on Luteolin (3', 4',5,7 Tetrahydroxyflavone) content in Sweet Green Bell Pepper (Capsicum annuum). Pak.Journal of Biological Sciences (Pak.J.Biol.Sci.) 10 (19): 3410-3414
4. Yıldırım Z., **Tokuşoğlu Ö.** 2005. Some Analytical Quality Characteristics of Potato (Solanum Tuberosum L.) Minitubers (cv.Nif) Developed via in vitro Cultivation. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry(EJEAFChe), 4(3), 916-925,2005. ISSN 1579-4377
5. Aycan N., Türkoğuz S., **Tokuşoğlu Ö.** 2005. Food Attitudes Towards Food Safety Concept Among Turkish University Students. Journal of the Social Sciences 1 (3):156-161.
6. **Tokuşoğlu Ö.**, Yıldırım Z. & Durucasu İ. 2005. “Nutraceutical phenolics (total polyphenols, chlorogenic [5-O-Caffeoylquinic] acid) in tubers, leaves, stalks and stems of new developed sweet-potato (Ipomea Batatas L.): Alterations in tubers during short-term storage“ Journal of Food Technol., 3 (3): 444-448.
7. Koçak S.,**Tokuşoğlu Ö.**, Aycan Ş. 2005. “Some heavy metal and trace essential element detection in canned vegetable foodstuffs by differential pulse polarography (DPP)”. Electronic Journal of Environmental,Agricultural and Food Chemistry (EJEAFChe),4(2), 871-878
- 8 **Tokuşoğlu Ö.** & Basmacıoğlu H. 2004. Alternative Antioxidants for Preservation. “The Influences of Post-Mortem Addition of α -Tocopherol and Tea Catechins (TC) on Antioxidative Stability in Cooked Turkey Breast”. Fleischwirtschaft International, April 2004, Vol 2, 92-95
9. **Tokuşoğlu Ö.** & Ünal .M.K. 2003. “Fat Replacers in Meat Products”. Pak.J.Nutrition. 2 (3): 196-203 (2003).
10. **Tokuşoğlu Ö.**, Durucasu İ. , Yemiş F. , Yıldırım Z. 2003. “High Performance Liquid Chromatographic Determination of Seed D-form (RRR-) Tocopherol Homologues of Sesame (Sesamum Indicum L.) Spreads : Process Effects on their Quantities”. Journal of Food Technol., 1 (3): 97-101.
11. **Tokuşoğlu Ö.**, Yıldırım Z. & Yemiş F. 2003. “Some functional properties as gelation, water and oil absorption, emulsion capacity, and foaming stability of sesame seed (Sesamum Indicum L.) spreads”. Turkish Journal of Field Crops. 8(1):15-21.

12. Tokuşoğlu Ö. & Yıldırım Z. 2003.“Liquid Chromatographic Detection of Chlorogenic Acid (5-O-Caffeoylquinic Acid) in various potato (Solanum tuberosum L.) tubers : Light-induced and Short-term Storage Effects”. Turkish Journal of Field Crops. 8(1):1-8.

13. Aycaň Ş., Tokuşoğlu Ö., Koçak S. & Yıldırım Z. 2003. “A Novel Analytical Method for Some Heavy Metals and Essential Trace Elements in Four Micropropagated Turkish Potato (Solanum tuberosum L.) Cultivars with Deep-Fat Fried Forms and Some Commercial Potato Chips”. J.Food Technol 1 (2): 36-41

BİLDİRİLER

Uluslararası bilimsel toplantılarda sözlü olarak sunulan;

a) Tam metin olarak yayımlanan bildiri

1.Tokuşoğlu Ö. 2020. Food Tablet Manufacturing Strategies: Research Data on Effervescent Food Supplements. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 3 (7), p.199-202. Key Not Presentation at 2nd International Conference on NUTRITION FOOD SCIENCE and TECHNOLOGY April 08-09 2019 AbuDhabi, UAE in Conference Series Asia Pacific Middle East Conferences. INVITED KEY NOT PRESENTATION

2.Tokuşoğlu Ö. 2019. Antioxidant and Functional Nutraceutical Treatments Following Minimally Invasive (Robotical) Surgery. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. Dec Vol 2 (6), p.193-196. Key Note Presentation at World Congress on Probiotics Functional Food and Nutraceuticals, September 09-10 2019 Singapore City Singapore. INVITED KEY NOT PRESENTATION

3.Tokuşoğlu Ö. 2019. Aronia Berry Tea as Antioxidant Functional Drink: Bioactive Phenolics By HPLC-DAD and LC-ESI/TOF-Mass Spectrometry. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. Dec Vol 2 (6), p.187-192. Oral Presentation Workshop at 2nd International Conference on NUTRITION FOOD SCIENCE and TECHNOLOGY April 08-09 2019 AbuDhabi, UAE in Conference Series Asia Pacific Middle East Conferences ORAL PRESENTATION WORKSHOP

4.Tokuşoğlu Ö. 2019. Food and Beverage Methylxanthines, Glycoalkaloids, Pyrolizidines and Phenolic Alkaloids: Processing Effects. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. Sept Vol 2 (5), p.130-133. at 3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing and Technologies. May 13-14 Tokyo JAPAN. INVITED KEY NOT PRESENTATION

5.Tokuşoğlu Ö. 2019. Food Processing Technologies on Food Alkaloids and Food Allergens: Bioactive and Toxicological Aspects. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. Sept Vol 2 (5), p.161-164. Oral Presentation at 2nd International Conference on NUTRITION FOOD SCIENCE and TECHNOLOGY April 08-09 2019 AbuDhabi, UAE ORAL PRESENTATION

6.Tokuşoğlu Ö. 2019. Fruit and Vegetable Based Functional Beverages, Probiotic Dairy Beverages and Fortified Beverages with Bioactives: Anticarcinogenic Implications and Commercial Trends. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innova-

tions. Tubitak Dergipark Journal. Sept Vol 2 (5), p.165-168. Key Note Presentation at World Congress on Probiotics Functional Food and Nutraceuticals, September 09-10 2019 Singapore City Singapore. INVITED KEY NOT PRESENTATION

7.Tokusoglu O. 2018. Agri-Food by Products Based Functional Products and Supplements. In International Eurasian Congress on ``Natural Nutrition and Healthy Life`` 2018. 12-15 July, Ankara, Turkey. Editors: M.R.Karaman, N. Artik., N.Sanlier. In Proceeding Book Natural 2018. sh. 435- 438

8.Tokuşoğlu Ö. 2018. Agri-Food Chain Wastes and Food By-Products: Importance on NutriFood Chemistry and Anticarcinogenity. Proceeding Paper. Journal of FoodPuan: 30*100% = 30 Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 1 (1), p. 29-33. Invited Lecture at Food Chemistry and Nutrition 2018, May 16-18, INVITED KEY NOT PRESENTATION Montreal-CANADA

9.Tokuşoğlu Ö. 2018. Innovative Food Processing on Food Chemistry, Food Bioactive Composition and Public Health Nutrition. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 1 (1), p.1-9. at Food Chemistry and Nutrition 2018, May 16-18, Montreal-CANADA INVITED KEY NOTE PRESENTATION

10.Tokuşoğlu Ö. 2018. Novel Applications in Nutrition and Food Science: Fortificated Vitamins and Polyphenols of Innovative Industrial Foods and Nutraceuticals. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 1 (2), p.64-71. Invited Oral Presentation at Nutrition, Food Science and Technology 2018, April 16-18, Dubai-UAE. ORAL PRESENTATION

11.Tokuşoğlu Ö. 2018. Innovative Mandarin Peel Effervescent Tablet as Antioxidant and Anticarcinogen Food Supplement: Bioactive Flavanones and Phenolic Acids By HPLC-DAD and LC-ESI-QTOFF-Mass Spectrometry. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 1 (2), p.75-80. Invited Oral Presentation at Food Chemistry and Nutrition 2018, May 16-18, Montreal-CANADA. INVITED ORAL PRESENTATION

12.Tokuşoğlu Ö. 2018. Mandarin Peel Effervescent : Antioxidant Value-Added Product. Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 1 (3), p.85-94 Food Processing, Safety and Technology 2018, September 28-29, 2018, Chicago, USA. INVITED ORAL PRESENTATION

13.Tokuşoğlu Ö. 2018. Aronia Berry Based New Food Products and Shelf Life Stability Studies . Proceeding Paper. Journal of Food Health and Technology Innovations. Tubitak Dergipark Journal. June Vol 1 (3), p.97-99. Invited Oral Presentation at Food Processing, Safety and Technology 2018, September 28-29, 2018, Chicago, USA. INVITED ORAL PRESENTATION

14.Tokuşoğlu Ö. 2013. Ultrasound Processing in Foods: Fundamentals, Applications and Advances in Commercialization. In Advances in Commercialization of Nonthermal Processing. Short Course-IFT Preannual Meeting. July 12-13, 2013- Hilton-Chicago, In IFT2013 Preannual Meeting Book, Institute of Food Technologists Publishing, Chicago, ILLINOIS, USA. INVITED LECTURE PRESENTATION

15. Tokuşoğlu Ö., Sarbat Ö. 2012. High Pressure Processing on Phenolic Bioactives in Foods and Beverages. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadasi-TURKEY. ORAL PRESENTATION. In

ANPFT2012 Proceeding Book, page 48-54. ISBN: 978-975-8628-33-9, Celal Bayar University Publishing, Turkey

16. Altuner E.M., Tokuşoğlu Ö. 2012. The Effect of High Hydrostatic Pressure Processing on Anthocyanins and Flavonols of Berry Fruits and Berry Juices. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY. In ANPFT2012 Proceeding Book. page 82-86. ISBN: 978-975-8628-33-9, Celal Bayar University Publishing, Turkey. ORAL PRESENTATION

17. Vural H., Tokuşoğlu Ö. 2012. High Pressure Processing on Red, Poultry Meat and Processed Meat Products. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY.. In ANPFT2012 Proceeding Book, page 109-113. ISBN: 978-975-8628-33-9, Celal Bayar University Publishing, Turkey. ORAL PRESENTATION

18. Güler A., Tokuşoğlu Ö. 2012. Utility of Novel Food Processing Techniques on Grape and Grape Derived Products. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY. ORAL PRESENTATION. In ANPFT2012 Proceeding Book, page 277-282. ISBN: 978-975-8628-33-9, Celal Bayar University Publishing, Turkey

19. Tokuşoğlu Ö., Swanson B.G., Powers J.R., Güler A., Barbosa-Canovas G.V. 2012. High Pressure Processing on Black and White Grape Pomaces. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY. In ANPFT2012 Proceeding Book, page 228-234. ISBN: 978-975-8628-33-9, Celal Bayar University Publishing, Turkey. ORAL PRESENTATION.

20. Tokuşoğlu Ö., Alakır İ. 2008. “Lutein, Zeaxanthine and Xanthaxanthine Quantification and Lutein/Zeaxanthine Ratio of Raw and Processed Industrial Egg Yolks by HPLC-DAD”. International Symposium on “The Return of the Good Egg”. p.46-55. November 26-28 İstanbul, Ortaköy Princess Hotel, İstanbul. ORAL PRESENTATION

21. Tokuşoğlu Ö., Özcan C. 2005. “Egg Yolk and Breast Milk Based LC-PUFA: Nutraceutical and Clinical Aspects”. Practical Short Course: Specialty and Functional Oils: Consumer Perceptions, Market Trends and Health. December 8th - 9th, 2005 University of Ghent, Ghent - BELGIUM. 2005. ORAL PRESENTATION

22. Tokuşoğlu Ö. 2005. “Food Safety in Processed Table Olives: A Study on Stabilizer and Acidifier Additives. 1st International Food and Nutrition Congress, Food Safety and Quality Through the Food Chain: Farm to Fork, p.137. June 15-18 İstanbul, Harbiye Military Museum, 2005. ORAL PRESENTATION

b) Özet metin olarak yayımlanan bildirisi

1.Tokusoglu O. 2019. Fruit and Vegetable Based Fuctional Beverages and Probiotic Dairy Beverages and Fortified Beverages with Bioactives. In World Congress on Probiotics, Functional Foods and Nutraceuticals. September 09-10, 2019, Singapore City, Singapore.

2.Tokusoglu O.2019. Processing and Preserving Strategies on Antioxidants . In 3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing and Technology. May 13-14, 2019, Tokyo, Japan

- 3.** Tokusoglu O. 2018. Food Safety Appropriate and HMF Decreased Special Spice Blend Mesir Paste and Innovative Product Mesir Effervescent Tablet: Detailed Chemical Analyses, Bioavailability, Nutrition Label Approval, Shelf-Life Stability and Anticarcinogenic Bioactive Phenolics by HPLC-DAD and LC-ESI-QTOFF-Mass Spectrometry. In 20th International Conference on Nutrition, Food Science and Technology, April 16-17 , 2018 Dubai, UAE.
- 4.** Tokusoglu Ö. 2017. Food By-Product Based Food Powders for Functional Nutrition and as Anti-cancer Agents. 10th World Congress of NUTRITION AND FOOD SCIENCE (NUTRITION2017), 29-31 May, Osaka-JAPAN. INVITED LECTURE KEY NOT PRESENTATION.
- 5.** Tokusoglu Ö. 2017. Functional Food Tablets As Anticancer Support Agents and Application Strategies in Nutrition. 10th World Congress of NUTRITION AND FOOD SCIENCE (NUTRITION2017), 29-31 May, Osaka-JAPAN. INVITED WORKSHOP.
- 6.** Tokusoglu O. 2017. Food Shelf Life Stability Innovations in Food Science and Technology. In 19th International Conference on Food Processing and Technology. October 23-25, 2017, Paris, France.
- 7.** Tokusoglu O. 2017. Food By-Products Based Functional Foods and Powders. In 19th International Conference on Food Processing and Technology. October 23-25, 2017, Paris, France.
- 8.** Tokuşoğlu Ö. 2016. Food Phenolics Bioactives and Toxigenic Bioactives: Approaches Based on Innovative Selected Food Processing Technologies. 15th International Conference on Food Processing & Technology (FOODTECHNOLOGY 2016). October 27-29, 2016 Rome, ITALY. INVITED LECTURE.
- 9.** Tokuşoğlu Ö. 2016. Black Mulberry (Morus nigra) Phenolics and Anticarcinogenity: Anti-proliferation of Black Mulberry Powder on Selected CA Lines. . 15th International Conference on Food Processing & Technology (FOODTECHNOLOGY 2016). October 27-29, 2016 Rome, ITALY. INVITED WORKSHOP.
- 10.** Bildik A. Tokuşoğlu Ö. 2016. Antioxidant Activity and Strenght Properties of Sumac (Rhus coriaria L.) Coated Food Contact Papers. 15th International Conference on Food Processing & Technology (FOODTECHNOLOGY 2016). October 27-29, 2016 Rome, ITALY. ORAL PRESENTATION
- 11.** Tokuşoğlu Ö. 2016. Nutrition Concept in Current and Future: Innovative Foods, Relation of Anticancer Foods and Anticancer Components in Foods.. In 6th International Conference and Exhibition on Nutrition (NUTRITION2016), September 14-16, 2016, San Antonio, Texas, USA. INVITED LECTURE PRESENTATION
- 12.** Tokuşoğlu Ö. 2016. Innovative Industrial Frying Oil Improved with Antioxidant-Emulsifier and Antipolymerizing Agent Formula: Polar Compounds and Fatty Acid Stability by Repetitive Frying.. In 6th International Conference and Exhibition on Nutrition (NUTRITION2016), September 14-16, 2016, San Antonio, Texas, USA. INVITED WORKSHOP
- 13.** Tokusoglu Ozlem. 2015. Innovation Technologies on Nutritional Quality and Health. KEY NOTE PRESENTATION. In NUTRITION 2015 (4th International Conference and Exhibition on Nutrition) October 26-28, 2015, Chicago, ILLINOIS, USA

14. Tokusoglu Ozlem.2015. Food and Plant Bioactive Phenolic Compounds on Prostate, Bladder and Colorectal Cancer Cell Proliferation and Apoptosis. In NUTRITION 2015 (4th International Conference and Exhibition on Nutrition) October 26-28,2015, Chicago, ILLINOIS, USA. INVITED KEY NOT PRESENTATION.

15. Tokusoglu Ozlem. 2015. Introduction to Innovative Food Technologies: Improving Fruit Juice and Chocolate Quality and Shelf Life Stability with Novel Ultrasound Processing. In FOOD TECHNOLOGY 2015 (4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology) August 10-12, 2015, London, UK. INVITED KEY NOTE PRESENTATION.

16. Tokusoglu Ozlem. 2015. Folic Acid (B9) Fortification Strategies By Innovative Microencapsulation. In FOOD TECHNOLOGY 2015 (4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology) August 10-12, 2015, London, UK, USA ORAL PRESENTATION.

17. Tokuşoğlu Ö.2014. Improved Food Preservation and Shelf Life Stability By Ultrasound Processing Technologies: Case Studies. 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology. Hampton Inn Tropicana,Las Vegas,USA INVITED KEYNOTE PRESENTATION

18. Tokuşoğlu Ö.2014. Bioactive Phenolics Quality, Uncommon Mycotoxigenics and Allergens in Foods by Cold Processing Technologies. 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology. Hampton Inn Tropicana,Las Vegas ,USA LECTURE PRESENTATION

19. Tokuşoğlu Ö.2014. The Less Oil Uptake Strategies in Deep-Fat Frying. 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology. Hampton Inn Tropicana,Las Vegas ,USA LECTURE PRESENTATION

20. Tokuşoğlu Ö. 2013. The Assesment of Less Oil Uptake of Foods By Deep-Fat Frying with Innovative Adsorbant-Modify Starch Fortification System. 11th Euro Fed Lipid Congress, 28.10.2013. 11.30 A.M. Session: Oxidation,Antioxidants and Deep Frying. Lecture Hall LAL, Antalya, Turkey. LECTURE PRESENTATION

21. Tokuşoğlu Ö. 2013. High Pressure Processing and Pulsed Electrical Field Strategies on Shelf Life Quality and Bioactives in Fruit Juices and Functional Soft Drinks. In Nutritional Science 2013. 2nd International Conference and Exhibition on Nutritional Science & Therapy. Track 4-Food Processing and Technical Methods; Track 6-Food Science and Safety-Philedelphia Marriot Hotel- Junipers Ballroom, July 15-17, 2013, Philadelphia, USA. LECTURE PRESENTATION.

22. Tokuşoğlu Ö. 2012. High Pressure Processing (HPP) Stragies on Polyphenolic Bioactives and Shelf Life Stability in Foods and Beverages . In 7th International Conference on High Pressure Bioscience and Biotechnology. L1-14, Session 2, 1600- 1645. Book of Abstracts. p.40. Oct.29-Nov.2, 2012, Otsu, Kyoto, JAPAN. INVITED KEYNOTE LECTURE.

23. Bayraktaroğlu N., Tokuşoğlu Ö., G.V. Barbosa-Cánovas. 2012. Effects of Pulsed Electric Fields (PEF) on Shelf Life of Industrial Liquid Egg and Egg Based Products. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May, 2012, Kuşadası-TURKEY. ORAL PRESENTATION.

24. Tokuşoğlu Ö., Swanson Barry G., Younce F., G.V. Barbosa-Cánovas. 2012. High Hydrostatic Pressure (HHP) Processed Huckleberry Ice Cream Mixes: Microbial and Rheological Quality. Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects of Quality and Shelf Life of Food and Beverages. 07-10 May,2012, Kuşadası-TURKEY. p.162. ORAL PRESENTATION.

- 25.** Tokuşoğlu Ö., Stefova M., Pur B., Güler A. 2012. A Case Study for Functional Extruder Snack Food. In International Food, Agriculture and Gastronomy Congress. Proceedings of the IFAG Congress. p.114. Oral Session OP-B-01.1. February 15-19, 2012, Belek, Antalya. ORAL PRESENTATION
- 26.** Tokuşoğlu Ö., Akdoğu B., Bayraktaroğlu N., Güner M. 2012. Dutch Processing Effects on Epicatechin and Catechin Content of Cacao and Chocolate Products. In International Food, Agriculture and Gastronomy Congress. Proceedings of the IFAG Congress. p.165. Oral Session OP-C-04.2. February 15-19, 2012, Belek, Antalya.
- 27.** Tokuşoğlu Ö., C.J.Doona. 2011. High Pressure Processing (HPP) Strategies on Food Functionality, Quality and Bioactives: Biochemical and Microbiological Aspects. Nonthermal Processing Division Workshop 2011. October 12-14, Osnabrück, GERMANY. ORAL PRESENTATION.
- 28.** Tokuşoğlu Ö., B.G.Swanson & F.Younce & G.V. Barbosa-Cánovas. 2011. Rheological, Microbial Quality Characteristics and Antioxidant Activity of High Hydrostatic Pressure (HPP) Processed Berry Ice-Cream Mixes: Weibull Modeling and Response Surface Methodology Approach for Treatment Pressure and Holding Time Effects. Nonthermal Processing Division Workshop 2011-Innovation Food Conference. October 12-14, Osnabrück, GERMANY. ORAL PRESENTATION.
- 29.** Tokuşoğlu Ö. 2011. Possible Inactivation Mechanisms for Mycotoxin Bioactives in Nuts & Dried Fruits. 1st International Symposium on Mycotoxins in Nuts & Dried Fruits (ISMND) with ISHS (Belgium) cooperation. 10-12 September, 2011. Damghan, Iran. Islamic Azad University, Damghan Branch, Damghan, Tehran, Iran. KEY NOT SPEAKERY. INVITED PRESENTATION.
- 30.** Tokuşoğlu Ö. 2011. Effects of High Pressure and Ultrasound on Food Phytochemicals and Quality Improving. Invited Research Conference. U.S. Army Natick Soldier Res., Development & Engineering Center, Natick, MASSACHUSETTS, MA, USA. June 17, 2011, Friday 13:00 PM-15:00 PM. ORAL PRESENTATION INVITED LECTURE
- 31.** Tokuşoğlu Ö., Bozoglu F. & Yemiş F. 2011. Nut Oils and Pastes: Microwave Processing and Ultrasound-Assisted Extraction on Lipid and Antioxidant Profiles. *Current Technologies on Oil & Fats, March 21-23, 2011*. Indus Hotel, Hyderabad, Sindh, PAKISTAN. INVITED LECTURE.
- 32.** Tokuşoğlu Ö. & Yemiş F. 2011. Trilinolein Levels of the Edible Authentic Olive Oils By HPLC-Refractive Index Detection: Interactions with Some Analytical Quality and Sensory Properties. *Current Technologies on Oil & Fats, March 21-23, 2011*. Indus Hotel, Hyderabad, Sindh, PAKISTAN. INVITED LECTURE.
- 33.** Tokuşoğlu Ö. 2010. Oleuropein/Elenolic acid Profiles in Olive Fruit and Olive Leaf by ¹H NMR. 2010 8th Euro Fed Lipid Congress, "Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy". The Westin Grand Hotel, Tuesday, November 23, 2010, 10:50-11:10am, Munich- GERMANY. ORAL PRESENTATION.
- 34.** Tokuşoğlu Ö., Bozoglu F., Doona Christopher J. 2010. High pressure processing strategies on phytochemicals, bioactives and antioxidant activity in foods. (Division: Non-thermal processing; Session: 100-3 /Novel bioactives: Approaches for the search, evaluation and processing for nutraceuticals) July 19, 2010, 9:15 am- 9:35 am; Room N426b, McCormick Place Chicago/ ILLINOIS, USA. ORAL PRESENTATION. Technical Research Paper. 2010 IFT Annual Meeting+Food Expo. Book of Abstracts p.115.

35.Tokuşoğlu Ö. 2009. A multivariate approach for oxidative stability, lipid profiles and total phenolics of almond and pistachio. *Technical Research Paper. 5th International Symposium on Pistachios & Almonds*. October, 06-10, 2009, Sanliurfa, Turkey. p.170. Organized by ISHS (International Society for Horticultural Sciences, Belgium)-Nuts and Mediterranean Climate Fruit Section & University of Harran. ORAL PRESENTATION.

36.Tokuşoğlu Ö., Bozoğlu F. 2009. High Hydrostatic Pressure (HHP) effects on detailed chemical and microbiological aspects of table olives. 156-37 Technical Research Paper. 2009 IFT Annual Meeting+Food Expo. Book of Abstracts p.214, June 6-9, Anaheim/ Orange County, Los Angeles, CAL, USA. ORAL PRESENTATION.

37.Tokuşoğlu Ö. 2006.“Fortification Criteria of Vegetable Oils and Margarines with Alpha-Tocopherol and Tocopheryl Acetate: The Regulations on Vitamin E Labeling”. In World Conference and Exhibition on Oilseed and Vegetable Oil Utilization, Processing, By-Products, Biodiesel, Specialty and Functional Oils, and New Applications & Technologies 14-16 August 2006, Istanbul, (2006). ORAL PRESENTATION.

38. Tokuşoğlu Ö., Akşit S., Tansug N., Dinc G., Kasırğa E. & Özcan C. 2006. Occurrence of Breast Milk Omega-3,6 Fatty Acids, EPA, DHA and Major Fat-Soluble Vitamins Based on the Mother Nutrition. *4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future*, 01-04 October 2006, Madrid, SPAIN, **2006**. ORAL PRESENTATION.

39.Tokuşoğlu Ö. 2005. “High Performance Liquid Chromatographic (HPLC) and Gas-Chromatographic (GC) Applications In Food Analysis”. *The XXIXth Symposium, Chromatographic Methods of Investigating the Organic Compounds*, Book of Abstracts.p.28, June 8th - 10th, 2005, Katowice-Szczyrk, POLAND. ORAL PRESENTATION

40.Tokuşoğlu Ö., Ünal M.K., Yemiş F. 2005.“HPLC-Diode Array (HPLC-DAD) and GC-MS Detection of Phenolic *Trans*-and *Cis*-Resveratrol (3,5,4'-trihydroxystilbene) in Peanut and Pistachionut-based products”. *The XXIXth Symposium, Chromatographic Methods of Investigating the Organic Compounds*, Book of Abstracts. p.24, June 8th - 10th, 2005, Katowice-Szczyrk, POLAND. ORAL PRESENTATION.

41.Akalın A.S., Tokusoglu Ö, Gönç S., Ökten S. 2004.“Detection of Biologically Active Isomers of Conjugated Linoleic Acid during Manufacture of Concentrated Cream "Kaymak" In *3rd Euro Fed Lipid Congress and Expo: Oils, Fats and Lipids in a Changing World Book of Abstracts*, p.225, September 5-8 in Edinburgh University, Scotland. ORAL PRESENTATION.

42. Akalın A.S., Tokusoglu Ö., Ünal G. 2004. “Effect of Fructooligosaccharide and Whey Protein Concentrate on the Viability and Activity of Probiotic Bacteria in Fermented Milk” In *1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals Book of Abstracts*, p.43, April 27 in Antalya, Turkey (2004). ORAL PRESENTATION.

43. Akalın S., Tokusoglu Ö., Gönç S. & Aycan Ş. 2003. “Occurrence of Conjugated Linoleic Acid (CLA, 9c,11t-18:2) in Probiotic Yoghurts Fortificated Fructooligosaccharide (FOS)” In *2003 IFT Annual Meeting Book of Abstracts*, p.96, July 12–16 in McCormick Place, South Building, Chicago IL, USA (2003). ORAL PRESENTATION.

44.Tokuşoğlu Ö.,Akşit S. & Kurugöl Z. 2002.“Capillary Gas Chromatographic Determination of Fatty Acid Methyl Esters (FAMES) of Infant Formulas by Direct Transesterification of Acyl Lipids”

In 2002 AOCS World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils” p.29, August 12-15, Istanbul, Turkey (2002). SOZLU SUNU

45.Tokuşoğlu Ö. & Ünal M. K. 2002. “*Salicornia europaea*: A Potential Source for Oil. In 2002 AOCS World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils, p. 10, August 12-15, 2002, Istanbul, Turkey. ORAL PRESENTATION.

46. Tokuşoğlu Ö. & Ünal M. K. 2002. “The Strategies for Fat Reduction in Meat Products”. In *2nd World Engineering Congress Proceedings Book*, p.121, July 22-25, Sarawak, Malaysia (2002). ORAL PRESENTATION.

47. Tokuşoğlu Ö. & Balaban M.O. 2002. “Separation of Ternary Mixtures with Electronic Nose: Discriminant Function and Neural Network Analysis”. In *2nd World Engineering Congress, Proceedings Book*, p.128, July 22-25, Sarawak, Malaysia (2002). ORAL PRESENTATION.

48. Tokuşoğlu Ö. & Ünal M.K. 2001.“Türk ve Seylan Siyah Çaylarının Antioksidan Etkili Fenolik Bileşenleri ve Aroma Karakteristikleri”. *Türk Kültüründe Ayrıntılar: ÇAY (Uluslararası Sempozyum) Çağrılı Bildirileri*, 08-09 Kasım, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Uygulama ve Araştırma Merkezi, İstanbul (2001). SOZLU SUNU

Poster bildiri veya yayımlanmamış sözlü sunum

Poster Bildiri

1.Tokuşoğlu Ö.,Güler A. 2013. The Manufacturing Strategies of Corn Chips with Black Grape Pomace: Monitoring of Quality Properties and Antioxidative Profiles in New Functional Chips. Poster Presentation-14th July,2013- Food Chemistry Section-Nutraceutical and Functional Foods Division. 2013 IFT Annual Meeting + Food Expo Chicago/ ILLINOIS, July 13-16, USA

2.Tokuşoğlu Ö., Yamamoto K. 2012. High Pressure Processing Effects on Guaiacol Formation By Alicyclobacillus spp. from Phenolic Ferulic and Vanillic Acids in Fruits Juices, in Fruity Drinks. In 7th International Conference on High Pressure Bioscience and Biotechnology. Poster Presentation. P1-19. Book of Abstracts. p.63. Oct.29-Nov.2, 2012, Otsu, Kyoto, JAPAN.

3.Aydoğdu T., Tokuşoğlu Ö. 2012. High Pressure Processing (HPP) on Freshness, Shelf Life of Value-Added Meat (VAM) Products. In 7th International Conference on High Pressure Bioscience and Biotechnology. Poster Presentation. P2-17. Book of Abstracts. p.105. Oct.29-Nov.2, 2012, Otsu, Kyoto, JAPAN.

B.7.c.1.4. Tokuşoğlu Ö., Swanson B.G., Powers J.R., Younce F., Güler A. 2011. High pressure processed black grape pomaces: Multivariate analysis of major flavan-3-ol phenolics, antioxidant activity and microbiological quality profiles. Nonthermal Processing Section Technical Research Paper. 2011-TRP-2908-IFT 2011 IFT Annual Meeting+Food Expo, New Orleans, Louisiana, USA.

5. Tokuşoğlu Ö. 2011. Full-fat yogurt with black carrot (*Daucus carota* L.) pomace and fructooligosaccharide (FOS): Incubation processing strategies for antioxidant activity and anthocyanin phenolics. Dairy Foods Technical Research Paper. 2011-TRP-1921-IFT. 2011 IFT Annual Meeting+Food Expo. New Orleans, Louisiana, USA.

6. Tokuşoğlu Ö., Kabak Y., Duran H., Çekim T., Şahin M., Gökkuş S., Barut B. 2011. Antioxidant activity, total phenolic and conjugated linoleic acid profiles of bitter gourd (*Momordica charantia* L.) fruit and seed in vitro: A preliminary studies as food additive. Food Chem./Fruit and Vegetable Products Section Technical Research Paper. 2011-TRP-1920-IFT. 2011 IFT Annual Meeting+Food Expo. New Orleans, Louisiana, USA

7. Tokuşoğlu Ö., Bozoğlu F., Alpas H., Buzrul S. 2010. High-hydrostatic pressure (HHP) effects on lactic acid bacteria, aerobic mesophilic bacteria and oleuropein hydrolizing capacity of table olives. 038-44 Technical Research Paper. 2010 IFT Annual Meeting+Food Expo and Process Expo. Book of Abstracts, p.44. July 17-20, McCormick Place, Chicago/ ILLINOIS, USA

8. Tokuşoğlu Ö., Alpas H., Bozoğlu F., Bagdat Yasar S. **2009.** Alfa-tocopherol, Fatty Acids and Some Mineral Constituents of High Hydrostatic Pressured (HHP) Table Olives 058-46 Technical Research Paper. 2009 IFT Annual Meeting+Food Expo. Book of Abstracts p.82, June 6-9, Anaheim/ Orange County, Los Angeles, CAL, USA.

9. Tokuşoğlu Ö., Başay S. **2008.** The major functional phenolic constituents (cyanarin, chlorogenic acid, caffeic acid) in artichoke bracts and leaves. *6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives*, Book of Abstracts p.518, 7-10 September 2008, Athens, GREECE, 2008.

10. Tokuşoğlu Ö., Alpas H., Bozoğlu F. **2008.** Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) on Mycotoxin Citrinin, Major Phenolics Oleuropein, Hydroxytyrosol, and Total Antioxidant Activity in Black Table Olives. 135-26 Technical Research Paper. 2008 IFT *Annual Meeting+Food Expo. Book of Abstracts* p.183, June 28-July 1, New Orleans, LA, USA

11. Tokuşoğlu Ö., Durucasu İ. **2008.** The Oleuropein (O-β-D-Glucopyranose) Profiles of Domat Type of Fermented Green Table Olives: Its Effects on Descriptive Sensory Properties and Total Antioxidant Capacity of Domat Olives. 093-07 Technical Research Paper. 2008 IFT *Annual Meeting+Food Expo. Book of Abstracts* p.119, June 28-July 1, New Orleans, LA, USA.

12. Tokuşoğlu Ö. 2008. Lutein Fortificated Nutraceutical Cream Cheese : Physicochemical, Microbiological and Sensory Quality Characteristics of the New Developed Dairy Product. 048-01 Technical Research Paper. 2008 IFT Annual Meeting+Food Expo. Book of Abstracts p.57, June 28-July 1, New Orleans, LA, USA

13. Tokuşoğlu Ö., Akşit S., Tansuğ N., Dinç G., Özcan C. 2007. Occurrence of Possible Aflatoxin M1 in Human Breast Milk From Aegean Area, Turkey by High Performance Liquid Chromatographic (HPLC) Detection and AFLAPREP® M. XII International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins. IUPAC-Tübitak ATAL. May 21-25, Harbiye Military Museum, Istanbul. POSTER PRESENTATION

14. Tokuşoğlu Ö., Alakır İ., Özcan C. **2006.** Lutein/Zeaxanthine Ratio In Industrial Egg Yolks By Heat Process Effects and The Evaluations From The Public Health of View. *4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future*, 01-04 October 2006, Madrid, SPAIN, **2006.** POSTER PRESENTATION.

15. Tokuşoğlu Ö. **2006.** Phenolic Compounds and Bioactives in Authenticity of Functional and Nutraceutical Edible Oils and Fats. *4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future*, 01-04 October 2006, Madrid, SPAIN, 2006. POSTER PRESENTATION.

16. Akalın A.S., Tokuşoğlu Ö., Akbulut N., Aycan Ş. 2006. Eicosapentaenoic Acid (EPA), Docosahexaenoic Acid (DHA) Levels and Microbiological Stability of Yogurt Supplemented with Microalgae *Nanochloris* spp. *4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future*, 01-04 October 2006, Madrid, SPAIN, **2006.** POSTER PRESENTATION.

17.Tokuşoğlu Ö., Aycan Ş., Serin E. 2005.“Chromatographic Determination of Ferro Lactate and Ferro Gluconate Utilized as Food Color Additive in Table Olive Technology”. The XXIXth Symposium, Chromatographic Methods of Investigating the Organic Compounds, Book of Abstracts.p.73, June 8th- 10th, 2005, Katowice-Szczyrk, POLAND. POSTER PRESENTATION

18.Tokuşoğlu Ö., Aycan Ş., Alakır İ. 2005.“Rapid Gas Chromatographic Detections of Cholesterol and Saturated-Unsaturated Fatty Acids in Raw and Boiled Quail Egg Yolk”. The XXIXth Symposium, Chromatographic Methods of Investigating the Organic Compounds, Book of Abstracts.p.107, June 8th-10th, 2005, Katowice-Szczyrk, POLAND. POSTER PRESENTATION

19. Tokuşoğlu Ö., Akalın A.S., Alakır İ. 2004. Nutraceutical Profiles of Conjugated Linoleic Acid (CLA,9c,11t-and 10t,12c 18:2), Alpha-Tocopherol and Pyridoxine of Turkish Desert “Hoşmerim” Manufactured From Lor Cheese. In 1st International Congress on Functional Foods and Neutraceuticals Book of Abstracts, p.82, April 27 in Antalya, Turkey (2004).

20.Tokuşoğlu Ö., Koçak S., Aycan Ş. & Yıldırım Z. 2003. “Comparative Study for Detection of B-Group Vitamins and Folic Acid by Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS) and Differential Pulse Polarography (DPP) in Sweetpotato (*Ipomea Batatas* L.)” In *2003 IFT Annual Meeting Book of Abstracts*, p.239, July 12–16 in McCormick Place,South Building, Chicago IL, USA (2003).

21.Tokuşoğlu Ö., Aycan Ş. & Koçak S. 2003. “A Rapid Electroanalytical Tool for Identification of Nutraceutical Lignans (Sesamin, Sesamol, Sesaminol, Sesamolol) in Sesame (*Sesamum Indicum* L.) and Tahina” In *2003 IFT Annual Meeting Book of Abstracts*, p.30, July 12–16 in McCormick Place,South Building, Chicago IL, USA (2003)

22. Tokuşoğlu Ö.&Balaban M.O. 2002. “Correlation of odor and color profiles of oyster with Electronic Nose and Color Machine Vision. In 2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts, p.191, June 15–19 in Anaheim Convention Center, Anaheim, California, USA (2002).

23. Tokuşoğlu Ö., Akalın S. & Ünal M.K. 2002. “A rapid method for furosine determination in dairy products by reversed phase HPLC”. In 2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts, p.18, June 15–19 in Anaheim Convention Center, Anaheim, California,USA (2002).

24. Tokuşoğlu Ö., Ünal M. K. & Balaban M.O. 2002. “Identification of aroma characteristics of various black tea infusions using Electronic Nose Technology”. In 2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts, p.141-142, June 15–19 in Anaheim Convention Center, Anaheim, California, USA (2002).

25.Tokuşoğlu Ö. & Ünal M.K. 2002. “Simultaneous determination of flavanols (catechins), theogallin, gallic acid and alkaloids in various black teas using RP-HPLC and influences of these compounds on the astringency”. In 2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts , p.25, June 15–19 in Anaheim Convention Center, Anaheim, California, USA (2002).

26. Tokuşoğlu Ö. & Ünal M.K. 2002. “Determination of flavonols (myricetin, quercetin and kaempferol) contents of black tea infusions”. In 2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts, p.25-26, June 15–19 in Anaheim Convention Center, Anaheim, California, USA (2002).

27. Tokuşoğlu Ö. & Ünal M.K. 2002. “Spectrophotometric determination of tannin levels of Turkish and Seylan black teas using iron (III) and 1,10-phenanthroline”. In *2002 IFT Annual Meeting Book of Abstracts*, p.26, June 15–19 in Anaheim Convention Center, Anaheim, California, USA (2002).

28. Tokuşoğlu Ö. & Balaban M.O. 2000. “Evaluation of odor and color changes of muscadine grapes stored at different temperatures by Electronic Nose and Computer Vision”. In *Proceedings of the 2000 IFT Annual Meeting*, pp.61-62, June 11-14, Dallas, Texas, USA (2000).

29. Tokuşoğlu Ö., Erdoğan Y. 1997. “The Determination of Heavy Metal Levels in the Organs of White Leghorn Chickens (SPF) By Atomic Absorption Spectrophotometer. In *36th IUPAC Congress by the New Swiss Chemical Society*. Geneva, Switzerland, August 17-22,1997.

Yayımlanmamış Bildiriler

1. Tokuşoğlu Ö. 2011. “Food Antioxidants: Novel Determination Methodologies, Pre-and Post-harvesting, Novel Processing, Pharmacokinetics, and Bioactivity”. **Bilateral Research Workshop.** In *Antioxidants Research Laboratory, Jean Mayer USDA Human Nutr Rsc Center on Aging, Tufts University, Boston, MASSACHUSETTS, MA,USA.* June 17, 2001. INVITED LECTURE **Puan: 15*100% = 15 x 2 =30**

2. Tokuşoğlu Ö. 2009. The Researches on Phenolics in Foods and Beverages (*Oral Presentation behalf on TURKEY*). INVITED NETWORKING WORKSHOP PRESENTATION. “Reinforcement of the West Balkan Countries (WBC) Research Capacities for Food Quality Characterization; ChromLab-Antioxidant” Meeting. 7. *Frame Programme Regional Networking Workshop.* In *University Ss Cyril and Methodius, Skopje (Üsküp), The Republic of Macedonia.* 12-15 November, 2009. ORAL PRESENTATION.

ULUSAL HAKEMLİ DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

1.Tokuşoğlu Ö. 2017. Ahududu (Frambuaz). *Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi*, Sayı No: 179, Nisan 2017, sh: 38-40, Çizgi Yayıncılık, İstanbul

2.Tokuşoğlu Ö. 2017. Karadutun Biyoaktif Fenolik Antioksidanları ve Sağlık Etkileri: Beyaz ve Karadutta Kansere Önleyici Çalışmalara Bakış. *Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi*, Sayı No:178, Mart 2017, sh: 40-41, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

3.Tokuşoğlu Ö. 2017. Aronyalı Dondurma Üretimi ve Kalite Stratejisi. *Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi*, Sayı No:177, sh: 27-29, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

4.Tokuşoğlu Ö. 2017. Hünnap Meyvesi Üzerine Bir Değerlendirme. *Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi*, Sayı No:177, sh: 38, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

5. Tokuşoğlu Ö. 2017. Kakao, Çikolata ve Sağlık. *Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi*, Şubat 2017, Sayı No:176, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

6. Tokuşoğlu Ö. 2017. Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu: “Nutella’yı gönül rahatlığı ile tüketebilirsiniz” “Palm Yağı, Gıdalardaki Kullanım Etkinliği, Toksikolojisi: İncelenmiş Sürülebilir Krem Çikolata

Sektörü Bazında Değerlendirmeler" İnceleme-Değerlendirme Yazısı Ocak 2017, Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, Çizgi Yayıncılık, İstanbul

7. Tokuşoğlu Ö., Bildik A.E. 2016. Antimikrobiyal Etkili Yenilikçi Gıda Kontak Materyalleri Gıda ile Temas Eden Yüzeylerin Antimikrobiyal Etkili Doğal Pigmentlerle Kaplanması ve Yenilikçi Gıda Kontak Materyallerinin Kullanım Olanakları. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, Sayı No: 172(1), sh: 32-33, Çizgi Yayıncılık, İstanbul

8. Tokuşoğlu Ö., Sarbat Ö. 2016. Sofralık Zeytinlerde Antioksidan Etkili Triterpenoidler Maslinik Asit ve Oleanolik Asit. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, 170 (1), sh: 34-36, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

9. Tokuşoğlu Ö. 2016. Kabuklu Su Ürünleri Etleri ve Kalite: Midye Istiridye Karides ve Yengeç. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, 169 (1), sh: 32-41, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

10. Tokuşoğlu Ö. 2016. Çikolatada Kalite. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, 168 (1), sh: 27-33, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

11. Tokuşoğlu Ö., Bölük İ.. 2015. Krem Peynirlerde Toplam Kalite ve Olası Mikotoksin Düzeyi Üzerine Yenilikçi Teknoloji Ultrasoundun Etkisi, Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi., Aralık 2015, sh:23-27, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

12.Tokuşoğlu Ö. 2015. Toz Kudret Narından Gıda Katkı Maddesi Olarak Yararlanım Üzerine Bir Araştırma. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi. , Aralık 2015, Sayı No:167, sh:38-42, Çizgi Yayıncılık, İstanbul

13. Tokuşoğlu Ö., Özlem Sarbat. 2015. Tekrarlı Kızartmalarda Stabilesini Koruyan, Kalitesi İyileştirilmiş, Sağlıklı Bileşimli Yenilikçi Kızartmalık Yağ: Spil Innova FryOil. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, Aralık 2015, sh:17-20, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

14. Tokuşoğlu Ö., Aydoğdu T. 2015. Fonksiyonel bir Yağ Olarak Hindistan Cevizi Yağı: Lipid ve Fenolik Profili ve Sağlık Etkileri. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi. , Kasım2015, sh:21-23, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

Tokuşoğlu Ö., Özlem Sarbat. 2015. Kızartmalık Ayçiçek Yağlarının İyileştirilmesinde Yenilikçi Uygulama Stratejisi. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, Nisan 2015, No:161. Sh.28-30, Çizgi Yayıncılık, İstanbul

16.Tokuşoğlu Ö. 2014. Alternatif Kanatlı Ürünleri: Devekuşu Yumurtası ve Devekuşu Eti. Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi, Eylül 2014, No:155. Sh.44-47, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

17.Tokuşoğlu Ö. 2014. Geleneksel Peynirlerimize Bakış. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:4, Sayı:9, Mart 2014. Sh:22-27.

18. Tokuşoğlu Ö., Bölük İ.2014. Gıda Hassasiyeti ve Gıda Alerjenitesi Kavramlarına Bakış: Temel Alerjik Gıdalar ve Özgün Alerji Belirtileri. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:4, Sayı:9, Mart 2014. Sh:72-75.

19. Tokuşoğlu Ö. 2014. Gıda Katkı Maddeleri ve Sıklıkla Tükettiğimiz Soslardaki Gıda Katkıları. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Şubat 2014, No:149, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.

- 20. Tokuşoğlu Ö.** 2014. Çikolata Hakkında: Tarihi, Sağlık Etkileri, ve Endüstriyel Çikolata İmalatı. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Ocak 2014, No:148. Sh.24-32, Çizgi Yayıncılık, İstanbul
- 21. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Et ve Et Ürünlerinin Kurlenmesinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Kasım 2013, No:147. Sh.30-36, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.
- 22. Tokuşoğlu Ö., Pazar E.** 2013. Kızartmalık Yağ Sektöründe İnovatif Katkı Maddeleri Olarak Yağ İyileştirici Ajanlar: Fırınlama ve Kızartma İşleminde Kullanılan Kızartmalık Yağların İyileştirilmesi Uygulamaları. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Temmuz-Ağustos 2013, No:144. Sh. 38-43, Çizgi Yayıncılık, İstanbul
- 23. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Meyve Suyunda Raf Ömrü Stratejileri. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Mayıs 2013, No:142, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.
- 24. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Kızartmalık Yağlar. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Nisan 2013, No:141, Çizgi Yayıncılık, İstanbul. 1.d.2.1.
- 25. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Fonksiyonel Gıda Olarak Yumurta. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:3,Sayı:7,Nisan-Mayıs-Haziran 2013. Sh:34-39
- 26. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Her Yönüyle ENGİNAR: Yetiştirilmesi, Bileşimi, Gıda Olarak Önemi ve İşleme Teknolojileri. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:3, Sayı:7, Nisan-Mayıs-Haziran 2013. Sh:68-74.
- 27. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Her Yönüyle BAL. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:3, Sayı:7, Nisan-Mayıs-Haziran 2013. Sh:58-61
- 28. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Et ve Et Ürünlerinde Raf Ömrü Stratejileri, Et ve Et Ürünleri Muhafazası. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Mart 2013, No:140, Sh:38-41, Çizgi Yayıncılık, İstanbul
- 29. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Yeni Gıda Ürünü Geliştirmede Koruyucu Katkı Maddelerinin ve Antioksidanların Kullanım Stratejisine Bakış. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Şubat 2013, No: 139, Sh.34-37, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.
- 30. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Çikolata Kakaosunun Fonksiyonel Bileşenleri Olarak Kakao Yağı ve Kakao Fenolikleri: Alkalize (Dutch Prosesli) Kakaonun Fenolik Maddeler Üzerindeki Etkisi. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi ve Tar.Dergisi. Ocak 2013, No:138, Sh.30-36, Çizgi Yayıncılık, İstanbul.
- 31. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Yumurtada Gıda Güvenliği: Yumurtada Mikrobiyal Kalite, Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Muhafazası ve Gıda Güvenliği Açısından Üretici ve Tüketici Önlemleri. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:3, Sayı:6, Ocak-Şubat-Mart 2013. Sh:50-52.
- 32. Tokuşoğlu Ö.** 2013. Her Yönüyle NAR. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:3, Sayı:6, Ocak-Şubat-Mart 2013. Sh:28-30.

- 33.Tokuşoğlu Ö.**, Pazar E. 2013. Sıklıkla Tüketilen Sebzelerde Antioksidan Aktivitesinin Pişirme Usülleri Etkisi İle Değişimi. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:3, Sayı:6, Ocak-Şubat-Mart 2013. Sh:42-44.
- 34.Tokuşoğlu Ö.**2012. Kuru Üzümün Kimyası, Teknolojisi, ve Beslenmeye Katkısı. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. Yıl:2, Sayı:5, Ekim-Kasım-Aralık 2012. sh.34-36.
- 35.Tokuşoğlu Ö.** 2011. Her Yönüyle KİRAZ. Manisa Gıda, Tarım, Hayvancılık. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi. 1(2) Nisan-Haziran 2011, sh.50-57.
- 36.Tokuşoğlu Ö.** 2010. Her Yönüyle Sofralık Zeytin. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dosyası. GASTRO Dergisi. Sayı.54. Ocak-Şubat Sayısı. sh:114-125. Metro Kültür Yayınları,İstanbul. ISSN 1304-9097.
- 37.Tokuşoğlu Ö.** 2009. Antepfıstığı İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Olası HACCP Uygulamaları. Kuruyemiş ve Çerez Dosyası. Gıda Teknolojisi Dergisi. Mart 2009 Sayı 13(3). sh.62-67
- 38.Tokuşoğlu Ö.** 2009. Her Yönüyle Antepfıstığı. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dosyası. GASTRO Dergisi. Eylül-Ekim Sayısı. sh:70-81.Metro Kültür Yayınları,İstanbul. ISSN 1304-9097.
- 39.Tokuşoğlu Ö.** 2009. Güvenli İçme Sütleri: Pastörize ve UHT Sütler. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dosyası. GASTRO Dergisi. Temmuz-Ağustos Sayısı. sh: 86-95. Metro Kültür Yayınları,İstanbul. ISSN 1304-9097
- 40.Tokuşoğlu Ö.** 2008. Sofralık Zeytinde Gıda Kalite Kontrolü Açısından Bazı Riskler ve Sorunlar. Gıda 2000 Dergisi. Nisan,2008 (No:95) sh: 32-37.
- 41.Ünal Gülfem, Tokuşoğlu Ö.** 2008. Peynir Suyu Proteinlerinin Membran Filtrasyon ve Ultra-santrifüj Teknikleri ile Saflaştırılması. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi Dergisi. Şubat,2008 (No:93) sh: 42-47.
- 42.Tokusoglu Ö.** 2007. Endüstriyel ve ev yapımı mayonez üretimi ve mayonez ürününde kalite kriterleri. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi Dergisi, Nisan,2007 (No:85) sh:46-47.
- 43.Tokusoglu Ö.** 2007. Tahıllı kurabiyeler, krakerler ve kahvaltı tahıllarında bir ısıtma işlem parametresi ve kalite göstergesi: FURÖSİN. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi Dergisi, Mart,2007 (No:84) sh:44-46
- 44.Tokusoglu Ö.** 2006.“Benzoil Peroksitin (BP) Yapısı, Unlu Mamullerde İleri Analiz Yöntemleri İle BP Aranması ve İlişkin Yasal Düzenlemelere Bakış” Gıda 2000 Gıda Teknolojisi Dergisi, Mart,2006 (No:73) sh:49-51.
- 45.Tokusoglu Ö.** 2006. “Sıcak ve Geleneksel İçecekler”. Gıda 2000 Gıda Teknolojisi Dergisi, Ocak,2006 (No:71) sh:34-40.
- 46.Tokusoglu Ö.** 2006. “Halk Sağlığı Açısından Nutrasötik Biyoaktif Maddeler İçeren Gıda: SOYA”. Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler Dosyası. Abalı Kurumsal İletişim Dergisi (Hakemli) Ocak,2006 sh:4-5.
- 47.Tokusoglu Ö.**, Yıldız Ş. ve Taşkın E. 2004.“DenizYosunu (Alg) Ekstraktı Karragenanın Gıda Endüstrisinde Değerlendirilmesi”. Bilimsel Gıda Dergisi, 2004 No:5, sh:31-35.

- 48.Özkale E., Tokusoglu Ö. ve Eltem R. 2004. "Tahıl ve Yemlerde Fusarium Mikotoksinleri, Hayvan Sağlığı ve Verimliliğine Etkileri". Bilimsel Gıda, 2004 No:6, sh:35-38.
- 49.Aycan Ş., Tokuşoğlu Ö. 2003. "Gıda Güvenliği Analizlerinde Farklı Bir Enstrümental Yöntem : Diferansiyel Puls Polarografi (DPP)". Bilimsel Gıda Dergisi, Nisan-Mayıs,2003, No:2, sh:13-16 (2003).
- 50.Akalın S.,Tokuşoğlu Ö. 2003. "Süt Ürünlerinde Bir Isıl İşlem Parametresi ve Kalite Göstergesi: Furosin". Bilimsel Gıda Dergisi, Şubat-Mart, 2003,No:1, sh: 9-11 (2003).
- 51.Tokuşoğlu Ö., Karaali A. 2003. "Soya ve Soya Bazlı Gıdalarda İzoflavonoid Grubu Bileşikler". Gıda Dergisi, Mart,2003 (Dünya Gıda) sh: 72-76.
- 52.Tokuşoğlu Ö. 2002. "Pamuk çekirdeği ve gıda katkı maddesi olarak kullanımında son gelişmeler". Gıda Dergisi, Eylül,2002. (Dünya Gıda) sh: 67-69.
- 53.Tokuşoğlu Ö., Akşit S., Ünal M.K. 2001. Fonksiyonel Bir Gıda Bileşeni Olarak Tokoferoller. Standart Dergisi, TSE, Ankara, Ekim 2001, sh.66-74.
54. Tokuşoğlu Ö. ve Ünal M.K. 2001. "Siyah çayda aroma oluşumu ve aroma bileşiklerinin analizi". Gıda Dergisi, Haziran, 2001. (Dünya Gıda) sh: 74-77

Ulusal bilimsel toplantılarda sözlü olarak sunulan;

Tam metin olarak yayımlanan bildiri

- 1.Tokuşoğlu Ö. 2012. Kırkağaç'ın Tescilli Sembolü KIRKAĞAÇ KAVUNU: Kırkağaç Kavununda Biyoaktif Antioksidan Profillerin Belirlenmesi Üzerine Araştırma. Kırkağaç Araştırmaları Sempozyumu. 13-14 Eylül 2012, Kırkağaç MYO Konferans Salonu-Kırkağaç, Manisa. ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU.
- 2.Tokuşoğlu Ö. 2008. Sofralık Zeytinlerde, Zeytinyağında, Zeytin Ürünlerinde ve Zeytin Karasuyunda Antioksidan Etkili Polifenoller ve Biyoaktif Bileşiklerin Eldesinde Nanoteknoloji Uygulamaları. TÜRKİYE 1. Ulusal Zeytin Öğrenci KONGRESİ Bildiri kitabı, sh. 3-6, 17-18 Mayıs-2008, Edremit, Balıkesir Üniversitesi. ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU.
3. Eyibal S., İştıp B., Tokuşoğlu Ö. 2008. Natürel Zeytinyağlarının Fotooksidasyonu Üzerinde Renkli Cam Ambalajlama Etkisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. TÜRKİYE 1. Ulusal Zeytin Öğrenci KONGRESİ Bildiri kitabı, sh. 51-57, 17-18 Mayıs-2008, Edremit, Balıkesir Üniversitesi. SÖZLÜ SUNU.
4. İştıp B., Tokuşoğlu Ö. 2008. Sofralık Zeytin, Zeytinyağı ve Zeytin Bazlı Gıda Ürünleri Sektöründe Toplam Kalite Uygulamaları Kapsamında Pazarlama Normları ve Piyasa Stratejileri. TÜRKİYE 1. Ulusal Zeytin Öğrenci KONGRESİ Bildiri kitabı, sh. 92-99, 17-18 Mayıs-2008, Edremit, Balıkesir Üniversitesi. SÖZLÜ SUNU
5. Tokusoglu Ö. ve Aycan Ş. 2004. "Bitkisel Herbal Çaylarda Flavonoidlerin (Rutin, Mirisetin, Kuersetin, Luteolin, Kamferol, Apigenin,Izorhamnetin) Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografisi (HPLC) ile Saptanması Üzerinde Bir Araştırma". Ulusal HPLC ve Diğer Separasyon Teknikleri Sempozyumu" Mayıs 26-27,Gülhane Askeri Tıp Akademisi (GATA), Ankara, 2003. SÖZLÜ SUNU

6. Tokuşoğlu Ö., Akalın S. ve Gönç S. 2003.“Kapiler Gaz Kromatografik Yöntemle Peynirlerde Konjuge Linoleik Asit (CLA, C18:2; cis-9, trans11;trans-10,cis-12 Oktadekadienoik Asit) Miktarlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma”. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu (SAYES) Tebliğler Kitabı, sh:303-309 Mayıs 22-23, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü,Bornova, İzmir, 2003. **Poster Sunu**

7. Tokuşoğlu Ö. ve Yıldırım Z. 2002. “Ege Bölgesi’nde Yetiştirilen Bazı Patates (Solanum tuberosum L.) Genotiplerinin Klorogenik Asit (5-O-Kafeilkuinik Asit) İçeriklerinin Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografisi (HPLC) ile Saptanması Üzerine Bir Araştırma”. III.Ulusal Patates Kongresi Bildiriler Kitabı, p:13-20 Eylül 23–27, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bornova, İzmir, 2002. **SÖZLÜ SUNU.**

Özet metin olarak yayımlanan bildiri

1.Tokuşoğlu Ö., Bölük İ., Azeri C., Başer M., Özkuşçu S.C. 2014. Sofralık Zeytinde İkame Edici Tuz Kullanımı ile Sodyum Tuzunun Azaltılması ve Gıda Güvenliğine Uygun Zeytin Üretimi. IV.Zeytin Öğrenci Kongresi, 28-30 Mayıs-2014 Selçuk Üniversitesi Alaaddin Keykubat Kampüsü, Konya.

SÖZLÜ SUNU.

2. Tokuşoğlu Ö., Sarbat Ö., Sever Burcu. 2012. Karahavuç Posası Katkılı Fonksiyonel Dondurma Üretimi: Yeni Geliştirilen Dondurma Ürünüde Fizikokimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Kalite. Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu. 15-16 Kasım 2012, Pamukkale Üniversitesi, Denizli. **SÖZLÜ SUNU.**

3. Tokuşoğlu Ö. 2011. Çağrılı Panel Sunusu: Sofralık Zeytin ve Zeytinyağında Sorunlar & Olası Çözüm Önerileri. 2nd National Symposium on Olive oil and Table Olives. YAŞAR ÜNİVERSİTESİ kampüsü, 7-8 Aralık-2011, İzmir. **SÖZLÜ SUNU.**

4. Tokuşoğlu Ö., Güler A. 2009. Fonksiyonel Yeni Ürün: Lutein Katkılı Eritme Peyniri Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2009, Pamukkale Üniversitesi Morfoloji Binası Kınıklı / Denizli. (21 Mayıs 2009). **SÖZLÜ SUNU.**

5. Tokuşoğlu Ö.,Gökçınar F., Serin E., Taştemel E., Aycan Ş. 2003. “Kapiler Gaz Kromatografik (GC) Yöntemle Ham ve Rafine Mısırozü Yağında Konjuge Linoleik Asidin (CLA) Saptanması ve Yağ İşleme Prosesinin CLA Konsantrasyonuna Etkileri Üzerine Bir Araştırma”. Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Gıda Bilimi ve Teknoloji Araştırma Enstitüsü I.Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi Tebliğler Kitabı, sh:42, Eylül 29- Ekim1, Askeri Müze Kültür Sitesi Harbiye,İstanbul, 2003 **SÖZLÜ SUNU.**

6. Tokuşoğlu Ö. ve Ünal M.K. 2001. “A rich source of α -Linolenic Fatty Acid (ALA) to the Agri-Food Industry : Micro-algae”. I. Alg Teknolojisi Sempozyumu Sözlü Tebliğleri. 24-26 Ekim, E.Ü. Bilim Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (EBİLTEM),Bornova, İzmir, 2001. **SÖZLÜ SUNU.**

Poster bildiri veya yayımlanmamış sözlü sunum

Poster bildiri

1. Tokuşoğlu Ö. 2007. Anne Sütünde Aflatoksin M1 (AFM1) Problemi: Diyetin Anne Sütünün AFM1 Düzeyine Etkisi. III.Ulusal Mikotoksin Sempozyumu 25 Mayıs 2007 Harbiye Askeri Müze, İSTANBUL. Organizasyon: İstanbul Teknik Üniversitesi- Tübitak- GTD Prof.Dr.Dilek Heperkan (İTÜ) (Editor). **Poster Sunu.**

2. Tokuşoğlu Ö., Ünal M.K. 2005. “Ülkemizde Üretilen Ticari Yerfıstığı Türlerinin Kavurma Prosesi ve Depolama Etkisiyle Antioksidan Bileşeni Resveratrol (3,5,4'-Trihidroksistilben)'in Düzeyindeki Değişimler ve Fıstık Kalitesi Üzerine Etkiler Üzerine Bir Araştırma”. İzmir Gıda 2005 Kongre, Nisan 19-22, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bornova, İzmir, 2005. **Poster Sunu**

3. Tokuşoğlu Ö., Sarbat Ö., Bölük İ. 2014. Manisa ve Aydın Bölgesi Yeşil Zeytinlerinde Antioksidan Etkili Triterpenik Maslinik Asit ve Oleanolik Asit Profili. IV.Zeytin Öğrenci Kongresi, 28-30 Mayıs-2014 Selçuk Üniversitesi Alaaddın Keykubat Kampüsü, Konya. **Poster Sunu.**

4. Tokusoğlu Ö., Alpas H., Bozoğlu F. 2009. Yüksek Hidrostatik Basınç (HHP) Uygulamasının Sofralık Siyah ve Yeşil Zeytinlerin Fonksiyonel Bileşenleri ve Olası Mikotoksijenik Riskleri Üzerine Etkileri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, Y.Y.Üniv. **Poster Sunu.**

5. Tokuşoğlu Ö. 2004. “Zeytin, Zeytinyağı ve Zeytin Karasuyundaki Antioksidan Etkili Polifenolik Bileşiklerin ve Tokoferollerin Hızlı Yüksek Basıncılı Sıvı Kromatografik (HPLC) Yöntemlerle Saptanması: Kalite ve Halk Sağlığına Etkiler”. II. Ulusal HPLC ve Diğer Separasyon Teknikleri Sempozyumu, Ekim 07-09, Gülhane Askeri Tıp Akademisi (GATA), Ankara, 2004. **Poster Sunu.**

6. Tokuşoğlu Ö., Aycan Ş., Serin E. 2004. “Tahinde Antioksidan Etkili Fenolik Sesamol Türevi Lignan Bileşikleri ile Konjuge Linoleik Asid (CLA) cis9,trans11 ve trans10,cis12 İzomerlerinin Hızlı Kapiler Gaz Kromatografik Yöntemlerle (GC) Saptanması”. II. Ulusal HPLC ve Diğer Separasyon Teknikleri Sempozyumu, Ekim 07-09, Gülhane Askeri Tıp Akademisi (GATA), Ankara, 2004. **Poster Sunu.**

7. Tokusoglu Ö., Özkale E. ve Aycan Ş. 2003. “Gıdalarda Mikotoksinlerin İleri Analitik Yöntemlerle Saptanması”. Mikotoksin Biyoteknolojisi, Sorunlar ve Çözümler Çalıştayı, Haziran 17-20, Ege Üniversitesi Bilim Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (EBİLTEM), Bornova, İzmir, 2003. **Poster Sunu**

8. Tokuşoğlu Ö. ve Şenozan N. 1991. “Hemoglobinin Oksidasyonunda Ferrik [Fe(III)] iyonunun rolü”. Kimya-91, 7. Kimya ve Kimya Mühendisliği Sempozyumu, sh.680-681, 2-5 Nisan, Doğu Akdeniz Üniversitesi, GaziMagosa, KKTC, 1991. **Poster Sunu.**

Yayımlanmamış Çağrılı Konferans / Çağrılı Panel / Çağrılı Seminer Sunuları

1. Tokuşoğlu Ö. 2016. Böğürtlen Tipi Meyvelerde Fitokimyasal Fenolik Antioksidanlar ve Antikanser Özellikleri. TC Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı-Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Konferans Salonu, 23.05.2016, Yalova. **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU, SEMİNER**

B.8.c.2.2. Tokuşoğlu Ö. 2015. Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı SWOT Analizi Zirvesi Bildirgesi. In Turkish Table Olive and Olive Sector Problems, Solutions and New Strategies for 2020" PANEL, 04 December,2015, İzmir Ticaret Borsası, İzmir **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU, PANEL**

3. Tokuşoğlu Ö. 2014. Yenilikçi, Güvenli ve Katma Değerli Gıda Üretim ve Pazarlama Stratejileri. Gıda Konferansı, Eventuum- 22 Nisan,2014, Oturum 3. (1100 -1130). Marriot Hotel Asia Konferans Salonu, İstanbul. **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU.**

4. Tokuşoğlu Ö. 2013. Gıda Güvenliğine Uygun Yeni ve Fonksiyonel Ürün Geliştirme Stratejileri. Gıda Konferansı, Eventuum- 19 Şubat,2013, Oturum 2. Marriot Hotel Asia Konferans Salonu, İstanbul. **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU.**

5. Tokuşoğlu Ö. 2014. "YEŞİL ALTIN ANTEPFISTIĞI: Biyoaktif Antioksidanları, Kalite ve Muhafazası". YESİL ALTIN ANTEPFISTIĞI ZİRVESİ- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi & Gaziantep Üniversitesi Etkinliği Açılış Konuşmaları, Gaziantep Şehit Kamil Kongre Merkezi, Gaziantep. 19 Eylül, 2014.**ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU, ZİRVE**

6. Tokuşoğlu Ö. 2014. Manisa İli Gıda Profil Raporu, SWOT Analizi ve Beyin Fırtınası Çalışması Sonuç Bildirgesi. (T.C.Manisa Valiliği ve Manisa Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü himayelerinde Gıda Teknik Komitesi Başkanı Olarak) 8-9-10 Mayıs,2014- Manisa 1.Gıda Tarım ve Hayvancılık Zirvesi. 10.Mayıs, 2014- Anemon Hotel, Manisa. **ÇAĞRILI AÇILIŞ KONUŞMASI SÖZLÜ SUNU, ZİRVE**

7. Tokuşoğlu Ö. 2014. Gıda Teknik Komitesi için SWOT Analizi Çalışması. Manisa Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Konferans Salonu. 14-Nisan,2014. **SÖZLÜ EĞİTİM SUNUSU**

8. Tokuşoğlu Ö. (2010). Karahavuç Posası Katkılı Endüstriyel Hazır Çorba Üretiminde Akıllı Ambalaj Kullanımı: Antosiyanin Antioksidaninca Zenginleştirilmiş Ambalajlı Yeni Fonksiyonel Üründe Gıda Güvenliği Normlarının Belirlenmesi. TÜBİTAK Safetechnopack EU 7th Framework Programme Proje Pazarı: Gıda Sanayinde Yeni Ambalajlama Teknolojileri. 08 Ekim 2010. PROJE PAZARI. GIDA SANAYİİNDE YENİ AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ. The Marmara Hotel, Taksim-İSTANBUL. **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU**

9. Tokuşoğlu Ö. 2007. Çağrılı Konferans Sunusu: "Antepfıstığı Mucizesi". 9-11 Eylül, II. Uluslararası Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali. Panel. 10 Eylül 2007, Gaziantep Ticaret Odası (GTO), Gaziantep. **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU, PANEL.**

10. Tokuşoğlu Ö. 2007. Çağrılı Konferans Sunusu: "Antosiyanin Antioksidanların Kaynağı KİRAZ: Gıda Sektöründe Ağaçtan Sofraya HACCP'ye Uygunluk Açısından Değerlendirmeler". 12 Haziran 2007, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası Endüstriyel Konferans Salonu, Salihli, Manisa. **ÇAĞRILI KONFERANS SÖZLÜ SUNU.**

11. Tokuşoğlu Ö. 2007."Sağlıklı Gıda Bileşenleri Olarak Nutrasötikler: Antioksidanlar, Doymamış Yağlar, Fenolik Maddeler". "Sağlıklı Gıdalar Paneli". 4 Haziran 2007, Manisa Belediyesi Konferans Salonu. **SÖZLÜ SUNU, PANEL**

12. Tokuşoğlu Ö. 2006. "Antepfıstığında Bulunan Yeni Antioksidan: Resveratrol". 15-17 Eylül, I. Uluslararası Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali. Panel. 16 Eylül 2006, Gaziantep Ticaret Odası (GTO), Gaziantep. **ÇAĞRILI SÖZLÜ SUNU, PANEL.**

13. Tokuşoğlu Ö. 2006. Çağrılı Konferans Sunusu. "Et İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Normları". 547.Uluslararası Akhisar Çağlak Festivali ve Zeytin Şenlikleri. Akhisar Belediyesi Kültür Sarayı, 9 Mayıs 2006, Manisa. **ÇAĞRILI KONFERANS SÖZLÜ SUNU.**

14. Tokuşoğlu Ö. 2006. Çağrılı Konferans Sunusu."Zeytin, Zeytinyağı Teknolojisinde Akreditasyon ve Markalaşma Süreçleri". 547.Uluslararası Akhisar Çağlak Festivali ve Zeytin Şenlikleri. Akhisar Belediyesi Kültür Sarayı, 9 Mayıs 2006, Manisa. **ÇAĞRILI KONFERANS SÖZLÜ SUNU.**

15. Tokuşoğlu Ö. (2005). Çağrılı Konferans Sunusu. "Akhisar Yöresinde Zeytin, Üzüm ve Gıdada Katkıları". 546. Uluslararası Akhisar Çağlak Festival and Olive Carnivals. 547.Uluslararası Akhisar Çağlak Festivali ve Zeytin Şenlikleri. Akhisar Belediyesi Kültür Sarayı, 7 Mayıs 2005, Manisa.

PROJELER

■ KAMU KURUMLARINCA DESTEKLİ ARAŞTIRMA PROJELERİ

YÜRÜMEKTE OLAN PROJELER

1. Tokuşoğlu Ö. 2022. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi. Proje Yöneticisi. DEPART Teknopark Üniv.Sanayii İşbirliği Projesi. "Zeytin Yaprağı Fortifiyeli Tıbbi Çay ve Soğuk İçecek Üretimi: Katma Değerli Yenilikçi Sağlık Ürünlerinin Sürdürülebilir Kalkınmaya ve Sıfır Atık Konseptine Katkısı, Antioksidatif Kalitesi ve Biyoyararlık Düzeyi"---STB-125352 Nolu Proje.

2.Tokuşoğlu Ö. 2020. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi. Proje Yöneticisi. DEPART Teknopark Üniv.Sanayii İşbirliği Projesi. "Tıbbi Fonksiyonel Ürün Olarak Geliştirilen Karabüğüdaylı, Antioksidan Çeşnili ve Biyoaktif İçeriyenli Unlu Mamullerin Kan Şeker Seviyesinin ve İnsulin Direncinin Regüle Edilmesi ve Hipertansiyon Riskinin Azaltılması Hususunda Değerlendirilmesi Üzerine Araştırmalar" Etik Kurullu Endüstriyel ve Klinik Araştırma--- Partnerler (Depark Teknopark/ EKIN Unlu Mamuller/ Matador Unlu Mamuller/ Manisa Şehir Hastanesi/ Manisa Grand Medikal Hospital Bashekimliği / Dokuz Eylül Tıp Fakültesi Hastanesi).

3.Tokuşoğlu Ö. 2019. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi. Proje Yöneticisi. Prostat Sağlığı için Domates Efervesan Tablet Üretimi: İnovatif Üründe Biyoyararlılık, Antioksidan Profil ve Prostat Kanseri Hücre Hatları Üzerinde Antiproliferatif Etkilerin Tespiti. BSTB-78248 Nolu Proje. (Partnerler: Dokuz Eylül Üniv Teknoloji Geliştirme Bölgesi Depark Teknopark - Manisa Şehir Hastanesi- Dokuz Eylül Üniv Tıp Fakültesi) Uzman Ürolog Dr Mehmet Oğuz ŞAHİN ile.

TAMAMLANMIŞ PROJELER

1.Tokuşoğlu Ö. 2020. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi. Proje Yöneticisi. DEPART Teknopark Üniv.Sanayii İşbirliği Projesi **BSTB 046511 TAMAMLANMIŞ PROJE**

Lutein Karotenoidce Fortifiye Edilmiş Eritme Peyniri: Yenilikçi Fonksiyonel Sağlık Ürününün Bileşim Kalitesi, Antioksidan Aktivitesi, Raf Ömrü ve Muhafazası. Baş.Tarihi: 08.12.2017 Bitiş Tarihi: Devam Ediyor. SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti., DEPART TEKNOPARK, Dokuz Eylül Üniversitesi Teknoloji Geliştirme Bölgesi, İnciraltı Yerleşkesi, Balçova, İZMİR

Proje Araştırmacı: M.R.ATILGAN, R.PARLAK, K.BAKIR. Fon: BSTB, Dokuz Eylül TGB

2. Tokusoglu Ö. 2019. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi. Proje Yöneticisi. DEPART Teknopark Üniv.Sanayii İşbirliği Projesi **BSTB 047226 TAMAMLANMIŞ PROJE**

Aronya (*Aronia melanocarpa*) Meyvesi Sağlık Ürünleri (Ekstrakt, Toz ve Aronya Çayı ve Tableti) Üretimi: İnovatif Ürünlerde Biyoyararlılık, Antioksidan Fenolik Profil ve Seçimlenmiş Kanseri Hücre Hattı Üzerinde Olası Antikarsinogenik Etkilerinin Tespiti. Baş.Tarihi: 05.01.2018 Bitiş Tarihi: Devam Ediyor. SPİL INNOVA Arge Gıda Danışmanlık Ltd.Şti., DEPART TEKNOPARK, Dokuz Eylül Üniversitesi Teknoloji Geliştirme Bölgesi, İnciraltı Yerleşkesi, Balçova, İZMİR Proje Araştırmacı: Y.BOZ,S.P.ENGİN, K.BAKIR, A.ÖZTÜRK, A.BAKLAN Fon: BSTB, Dokuz Eylül TGB

3. Tokusoglu Ö. 2019. Proje Yardımcı Araştırmacı---- Aronya (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliot) ve Mürver (*Sambucus nigra* L.) Meyve Türlerinin Farklı Ekolojilerde Yetiştiriciliği, Meyve Karakteristik Bileşenleri ve Biyoyararlılığının İncelenmesi". TAGEM Projesi- YABK Enstitüsü-Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı- Ankara **TAGEM BBAD/17/A08/P10/01 -- TAMAMLANMIŞ PROJE** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 01.01.2017) (Proje Ekibi: (Proje Ekibi: Engin S.P./ Yürütücü, Fidancı A., Erenoğlu B., Boz Y., Öztürk A., Kayahan S., Kaya Y., Gerçekçioğlu R., Özatasever Ö., Yılmaz Aslı., Avcı R., Yavuz Ç., Bayındır Y., Yılmaz Ayşegül)

4. Tokusoglu Ö. 2017. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi. Proje Yöneticisi. DEPART Teknopark Univ. Sanayii İşbirliği Projesi. Antioksidan ve Antikarsinojen Etkili Nutrasötik Ürünler ve Farmasötik Kitler Geliştirme. **DEPART Proje No: BSTB 0375187--** Proje Bölüm I: Kalitesi Yükseltilmiş ve Antioksidan Profili Belirlenmiş Manisa Mesir Macunu—Proje Bölüm II: Türk Tozu (Proje Ekibi: Bonwick G., Birch Cath., Bakır K., Yemiş F.) Depart Teknopark, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir]**TAMAMLANMIŞ PROJE.** Baş.Tarihi: 12.09.2013 Bitiş Tarihi: 29.12.2017

5. Tokusoglu Ö. 2016. Proje Danışmanı. Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Tarafından Geliştirilen Bazı Üzüm Çeşitleri ve Klonlarının Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi **TAGEM BBAD14/08/P04/01 TAMAMLANMIŞ PROJE.2016** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 01.01.2014 / 15.06.2016) (Proje Ekibi: Güler A./Yürütücü, Candemir A., Merken Ö., Aşıklar B., Dilli Y., Yıldız N.)

■ ÜNİVERSİTE DESTEKLİ BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ (BAP)

TAMAMLANMIŞ PROJELER

Proje Yürütücülüğü

1. Tokuşoğlu Ö. 2017. Koruk Suyunun İçecek Teknolojisinde Kullanımı: Raf Ömrü Stabilitesi, Kinetik Değişimler ve Biyoaktif Bileşiklerin Belirlenmesi. **BAP Proje Yöneticisi.** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No: 2013-095 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2017.** Proje Ekibi: Ali Güler

2. Tokuşoğlu Ö. 2016. Endüstriyel Kızartmalık Yağ Üretimi: Kızartmalık Yağ Teknolojisinde Adsorban Katkı Etkisi ile Kızartılmış Gıda Ürünlerinin Yağ Absorbsiyonunun İndirgenmesi. **BAP Proje Yöneticisi.** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No: 2013-031 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2016** Proje Ekibi: Özlem Sarbat, Elif Pazar

3. Tokuşoğlu Ö. 2015. Ülkemizde Sıklıkla Tüketilen Bazı Gıda ve İçeceklerin Muhafazasında İnovatif Yöntem Olarak Ultrases Teknolojisinin Kullanımı: Biyoaktif Fenolik Antioksidanlar, Biyoaktif Lipidlerin, Fizikokimyasal, Mikrobiyal ve Enzimatik Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Etkilerin İzlenmesi. **BAP Proje Yöneticisi.** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No: 2014-008 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2015** Proje Ekibi: Ali Güler, İsmail Bölük

4. Tokuşoğlu Ö. 2012. Siyah Üzüm Posası Katkılı Mısır Cipsi Eldesi: Yeni Üründe Antioksidan Kapasitenin ve Kateşin Fenoliklerin İzlenmesi. **BAP Proje Yöneticisi** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No: 2009-112 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2012.** Proje Ekibi: Ali Güler

5. Tokuşoğlu Ö. 2010. Sofralık Siyah Zeytinlerde Yüksek Basınç Teknolojisi (HHP) ile Olası Sitrinin (CIT) Mikotoksini Limitlerinin, Mikofloranın, ve Majör Antioksidan Fenolik lerin Belirlenmesi: Dış Ticarete Standardizasyon Açısından Gıda Güvenliğine Uygun Zeytin Üretimi Üzerine Araştırmalar. **BAP Proje Yöneticisi** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No:2007-043 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2010.** Proje Ekibi: Faruk Tahsin Bozoğlu, Hami Alpas, E.Özkale

6. Tokuşoğlu Ö. 2008. Türk Enginar (Cynara Scolymus) Türlerinde (Sakız, Bayrampaşa) Antioksidan etkili Fenolik Bileşiklerin ve Antosiyaninlerin Belirlenmesi ve Isıl İşlem Etkisi İle Değişimlerin İzlenmesi Üzerine Araştırmalar. **BAP Proje Yöneticisi** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No:2005-060 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2008.** Proje Ekibi: Sevinç Başay

7. Tokuşoğlu Ö. 2007. Yumurta Sarısında Lutein, Zeaksantin, Kantaksantin Ksantofillerin Tayini ve Hunter Lab Renk Parametreleri İle İlişkilerin İzlenmesi: Isıl İşlemin Etkisinin Saptanması Üzerine Araştırmalar. **BAP Proje Yöneticisi** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No:2005-011 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2007.** Proje Ekibi: İrade Alakır

8. Tokuşoğlu Ö. 2006. Anne Sütündeki Yağ Asitleri ve Vitamin Dağılımının ve Mikotoksinlerin Varlığının Annelerin Diyeti ve Serum Düzeyleri İle İlişkilerinin Saptanması Üzerine Araştırmalar. **BAP Proje Yöneticisi** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No:2004-025 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2006.** Proje Ekibi: Cemil Özcan, G.Dinç Horasan, Nermin Tansuğ, Erhun Kasırğa, Sadık Akşit

9. Tokuşoğlu Ö. 2002. Türkiye’de Yetiştirilen Yerfıstığı ve Antepfıstığı Genotiplerinin ‘‘Resveratrol (3,5,4’-TrihidroksiStilben)’’ İçeriklerinin Kromatografik Yöntemlerle Saptanması Üzerine Araştırmalar. **BAP Proje Yöneticisi** EGE ÜNİVERSİTESİ. Proje No:2000-022 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2002.** Proje Ekibi: M.K.Ünal ile.

10.Tokuşoğlu Ö. 2001. Siyah Çayların Başlıca Fenolik Bileşenleri; Flavanoller, Flavonoller, Tanenler ve Aroma Özellikleri Üzerine Araştırmalar. EGE ÜNİVERSİTESİ. Proje No:1999-051 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. Dr Projesi. 2001.** Proje Ekibi: M.Kemal Ünal

Proje Araştırmacı

1.Tokuşoğlu Ö. 2008. Manisa İlinde 2-3 Yaşındaki Çocuklarda Serum A ve E Vitamini Düzeyleri İle Bunların Beslenme ve Sağlık Durumları İle İlişkileri. **BAP Proje Araştırmacı** CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ Proje No: 2007-008 nolu proje. **Tamamlanmış Proje. 2008.** Proje Ekibi: Muzaffer Polat, Dilek Yılmaz Çiftdoğan, Salih Gözmen, Gönül D.Horasan, Nermin Tansuğ, Fatma Taneli.

■ TÜBİTAK ULUSAL FONUNCA DESTEKLİ PROJE

TAMAMLANMIŞ PROJE

Proje Araştırmacı

Tokuşoğlu Ö. 2005. Ege Bölgesine Adapte Edilmiş Tatlı Patates (Sweetpotato) (*Ipomea batatas L.*) Genotiplerinin Belirlenmesi. **BAP Proje Araştırmacı.** TÜBİTAK-TOGTAG-2002/ 2957 nolu proje. **Tamamlanmış Proje.2005.** Proje Ekibi: Yıldırım Zihin, Hamdi Aygün

■ ÖZEL KURULUŞLARCA DESTEKLİ PROJELER

TAMAMLANMIŞ PROJELER

1. Tokuşoğlu Ö. 2015. Proje Yürütücüsü. Krem Peynirlerde (Eritme Peynirlerinde), Beyaz Peynirlerde, Süzme Peynirlerde İnovatif Ultrasound (US) Teknolojisi Uygulaması Koruyucu Katkı Maddesi Kullanılmaksızın Üretim: Final Ürünlerde Kimyasal, Mikrobiyolojik, ve Fiziksel Kalitenin Değişimi ve US Teknolojisinin Olası Sikolopiazonik Asit Mikotoksini Düzeylerinin Önlenmesi Üzerine Etkisi **Tamamlanmış Proje.2015** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 5.2.2014 / 3.10.2015) **EKİCİ PEYNİR A.Ş. ile--** (Proje Ekibi: Bölük Ş., Solak M./Ekici A.Ş.)

2. Tokuşoğlu Ö. 2015. Proje Yürütücüsü. Sodyum Tuzu Azaltılmış ve Kalsiyum Tuzu İkameli Siyah ve Yeşil Sofralık Zeytin Üretimi: Sağlıklı Tuz Bileşimli Yeni Ürünlerde Kalite Belirlenmesi; Kimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal Analizler. **Tamamlanmış Proje.2015 FORA Zeytin A.Ş. ile--** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 10.10.2013 / 5.6.2014) , **ÇETİN Zeytincilik A.Ş.ile--** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 30.9.2014 / 25.6.2015) (Proje Ekibi: Başer M., Özkuşçu S.C., Bölük İ., Azeri C.)

3. Tokuşoğlu Ö. 2014. Proje Yürütücüsü. Doğal Antioksidan Katkılı Endüstriyel Tavuk Nugget ve Sardalya Kroket Üretimi Projesi **Tamamlanmış Proje.2014** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 15.10.2013 / 1.6.2014) **LEZİTA-ABALIOĞLU ŞTİ. ve DRS GIDA VE SU ÜRÜNLERİ ŞTİ. ile--** (Proje Ekibi: Duran F., Karabacak K., İlhan Ö.)

4. Tokuşoğlu Ö. 2014. Proje Yürütücüsü. Hünnaplı Çikolata Üretimi ve Biyoaktiflerin Değişimi **Tamamlanmış Proje.2014** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 25.09.2013 / 5.6.2014) **ŞÖLEN ÇİKOLATA A.Ş. ile--** (Proje Ekibi: Gülten Gamze, Dinçer A., İbrahimoglu İbrahim/Şölen A.Ş.)

5. Tokuşoğlu Ö. 2012. Proje Yürütücüsü. Karahavuçlu (*Daucus carota subsp.sativus var.atrorubans*) Fonksiyonel Endüstriyel Kek Üretimi ve Kalite Değişimlerinin İzlenmesi- **Tamamlanmış Proje.2012** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 30.09.2011 / 10.6.2012) **PURATOS A.Ş. ile--** (Proje Ekibi: Altun Ash, Varlı Damla)

6. Tokuşoğlu Ö. 2011. Proje Yürütücüsü. Doğal İngrediyen Karahavuç Posası Katkılı Besleme ile Yumurta Sarı ve Beyaz Kalitesinin İzlenmesi. *CBÜ-MFL- 2010-B-01 nolu proje.* Celal Bayar Üniversitesi- Manisa Fen Lisesi, **Tamamlanmış Proje.2011** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 15.09.2010 / 10.01.2011) **CBÜ- MFenLisesi – LEZİTA GRUP/ ABALIOĞLU Ltd. Şti,İzmir.** (Proje Ekibi: Kanyılmaz K.M., Çiflikli S.N., Akdağ B., Gökkuş S., Barut B., Şahin M., Duran H., Çekim T.)

7. Tokuşoğlu Ö. 2011. Proje Yürütücüsü. Kudret Narı (*Momordica Charantia L.*) Fenolik Antioksidanlarına Isıl İşlem Etkisi: Kudret Narı Doğal Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilir mi? *CBÜ-MFL- 2010-B-02 nolu proje.* Celal Bayar Üniversitesi- Manisa Fen Lisesi. **Tamamlanmış Proje.2011** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 20.09.2010 / 15.01.2011) (Proje Ekibi: Şahin M., Barut B., Çekim T.)

8. Tokuşoğlu Ö. 2011. Proje Yürütücüsü. Siyah Üzüm Posası Katkılı Mısır Çipsi Üretimi: Yeni üründe Kalite Parametrelerinin, Antioksidan Kapasitenin ve Kateşin Fenolik Antioksidanların Belirlenmesi. **Tamamlanmış Proje.2011** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 5.9.2009 / 25.6.2011) **KRAFT Food-İstanbul ile--** (Proje Ekibi: Güler A., Pur Bülent/ KRAFT Food İst.).

9. Tokuşoğlu Ö. 2002. Proje Yürütücüsü. *Spirulina Platensis, Chlorella Vulgaris, Isochrysis Galbana* Alglerinin Biyokütle Gıda Profillerinin Karakterizasyonu: Alternatif Gıda ve Gıda Katkısı Olarak Kullanımları Üzerine Araştırmalar. **Tamamlanmış Proje.2002.** (Başlangıç /Bitiş Tarihi 1.9.2001 / 20.9.2002) **Ege University- - PINAR DENİZ A.Ş. ile --** (Proje Ekibi: Ünal M.K.).

DİĞER EDITÖRLÜKLER VE DERGİ GÖREVLERİ

Science Citation Index (SCI) ve International Science Citation Index Expanded (SCI-Expanded) kapsamındaki DERGİLERDE

■ **Polish J Food Nutr Sci (PJFNS), POLAND (Associate Editor)] (2015-2017)**

■ **International Journal of Food Science and Technology (IJFST), WILEY Publishing, USA (Editorial Board Member) (February,2013-2015)**

■ **La Vista Italiana Delle Sostanze Grasse, ITALY (Editorial Board Member) (January, 2013- 2015)**

■ **Turkish Journal of Biochemistry (Turk J Bioch), Ankara, Turkey. (Section Editor- Plant and Food Biochemistry Section Editor) (March,2013-2016)**

■ **Turkish Journal of Agriculture and Forestry (SIC journal) (Editorial Board Member), 01.01.2011 / 15.12.2011.**

Science Citation Index (SCI) ve International Science Citation Index Expanded (SCI-Expanded) kapsamındaki DERGİLERDEKİ KURUL ÜYELİKLERİ (Board Membership)

- **Polish J Food Nutr Sci (PJFNS), POLAND (Advisory Board Member)] (2011-2015)**
- **Gazi University Journal of Sci. TURKEY (Editorial Board Member) (2010-2015)**
- **Dumlupınar Üniv. Fen Bil.Dergisi TURKEY (Field Editor) (2010-Devam Ediyor)**
- **Electronic J of Envir. Agric.Food Chem. (EJEAFChe) SPAIN (Advisory Board Member) (2002-Devam ediyor)**
- **Journal of Food Technology (PAK.) (Editorial Board Member) (2001-Devam ediyor)**
- **Pak.J.Nutrition (PAK) (Editorial Board Member) (2001-Devam Ediyor)**

ULUSAL DERGİLERDE GÖREVLER;

- **Gıda2000 Gıda Teknolojisi veTar.Dergisi (Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı) (2013- Devam Ediyor)**
- **Manisa Gıda,Tarım,Hayvancılık İl Müdürlüğü Dergisi) (Bilimsel Danış. Kurulu Üyesi) (2012-2017)**

HAKEMLİK GÖREVLERİ (ULUSLARARASI SCI Index Dergilerde)

- *Journal of Food Science,*
- *Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Research .*
- *International Journal of Food Science & Technology ,*
- *Journal of Agricultural and Food Chemistry ,*
- *Journal of the Science of Food and Agriculture ,*
- *Italian Journal of Food Science,*
- *Journal of the American Oil Chemists,*
- *Turkish J Biochemistry,*
- *Talanta,*
- *Food Chemistry,*
- *European Food Research and Technology*
- *Journal of Food Biochemistry*
- *CyTA Food Journal*
- *La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*
- *Boletim do CEPPA*

VERİLEN DERSLER

Mühendislik Fakültesine Verilmekte Olan Dersler

LİSANS

(2010-2020 Güz Dönemi)

----“Mühendislik Genel Kimya”

----“Gıdaların Raf Ömrü Stabilitesi”

(2010-2020 Bahar Dönemi)

----“Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi”

----“Organik Kimya”

(2015-2020 Bahar Dönemi)

----“Gıda Kimyası- B grubu /Vitaminler, Mineraller, Fenolik Maddeler, Renk-Lezzet Maddeleri”

LİSANSÜSTÜ

(2011-2020 Güz Dönemi)

----“Gıda Kalite Kontrolünde Son Gelişmeler”

----“İleri Yağ Teknolojisi”

(2011-2020 Bahar Dönemi)

----“Gıda Biyoaktifleri”

----“Gıda Stabilitesi”

----“Uzmanlık Alan Dersi Uygulaması” (Gıda Mühendisliği AnaBilim Dalı Lisansüstü)

----“Tez Danışmanlığı- Tez Yönetimi ” (Gıda Mühendisliği AnaBilim Dalı Lisansüstü)

ENFAZLA SUREDİR (20 YILDIR) Vermekte Olduğu Ders: Organik Kimya (Mühendislik Fak.& Yükseköğretim için)

Diğer Alanlara Verilmiş Olan Dersler

(2002-2009 Yılları Aralığında Akhisar M.YüksekOkuluna, Tütün Eksperliği YüksekOkulu’na ve Fen Fak.Kimya Bölümüne Verilen Dersler)

----“Organik Kimya” (Tütün Eksperliği Y.Okulu Lisans)

----“Kanatlı Eti Kalite ve Teknolojisi” (Akhisar M.Yük.Okulu- Tavukçuluk Teknolojisi Programı)

----“Kanatlı Ürünlerinde Laboratuvar Teknikleri” (Akhisar M.Yük.Okulu- Tavukçuluk Teknolojisi Programı)

----“Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisinde Laboratuvar Teknikleri” (Akhisar M.Yük.Okulu- Endüstriyel Zeytincilik Teknolojisi Programı)

----“Zeytin ve Zeytin Ürünlerinde Ambalajlama Teknolojisi” (Akhisar M.Yük.Okulu- Endüstriyel Zeytincilik Teknolojisi Programı)

----“Kesimhaneler ve Rendering” (Akhisar M.Yük.Okulu- Tavukçuluk Teknolojisi Programı)

----“Seminer” (Akhisar M.Yük.Okulu-Endüstriyel Zeytincilik Teknolojisi Programı)

----“Kimyasal Analizlerde Stokiyometrik Hesaplamalar” (Kimya Bölümü Lisans)

----“Teknik İngilizce” (Kimya Bölümü Lisans)

----“Kalite Sistemlerine Giriş” (Kimya Bölümü Lisans)

----“Gaz-Kromatografisi (GC), Gaz-Kromatografisi—Kütle Spektrometrisi (GC-MS) ve Gıda Analizlerindeki Uygulamaları (Kimya Bölümü Lisansüstü)

----“Gıdalarda Antioksidanlar ve Fenolik Bileşikler” (Kimya Bölümü Lisansüstü)

----“Uzmanlık Alan Dersi Uygulaması” (Kimya Bölümü Lisansüstü)

----“Tez Danışmanlığı- Tez Yönetimi ” (Kimya Bölümü Lisansüstü)

ALDIĞI BURSLAR VE ÖDÜLLER

BURS (GRANT)

* **BOROVALI Kültür Vakfı** Foreign Research Fellowship, 1999-2000 (United States of America-Florida)
6 ayı finanse edilmistir.

ÖDÜLLER

ÇALIŞMA ÖDÜLLERİ

* **2019 AKREDİTASYON ÖDÜLÜ, LONDON,UK- CPD ACCREDITATION CERTIFICATE REWARD**
(Continuing Professional Development Certificate Reward) (Provider No: 600, The CPD
Standards Office-LONDON, 2019

* **2018 AKREDİTASYON ÖDÜLÜ, LONDON,UK- CPD ACCREDITATION CERTIFICATE REWARD**
(Continuing Professional Development Certificate Reward) (Provider No: 600, The CPD
Standards Office-LONDON, 2018

* **YENİLİKÇİLİK ÖDÜLÜ--- ALTIN ZEYTİN FESTİVALİ, MAHALLİ İDARELER, 2017**

* **Ege Üniv. Bilim Teknol. Uyg.ve Araş. Merk.(EBİLTEM)-(2002-2003)** (3 of SIC Index Publismment Paper Prize)

* **Tübitak- (2002-2014)** (21 of SIC Index Publismment Paper Prize)

* **Deutscher Fachverlag GmbH (Chefredaktion Gerd Abeln, GERMANY**
(*Fleischwirtschaft International*, April 2004 Publismment Paper Prize

11.2.2. KURUMSAL TEŞVİK ÖDÜLLERİ

- **Celal Bayar Üniversitesi 2010-Yayın Teşvik Ödülü** Celal Bayar Univ.Rektörlüğü
- **Celal Bayar Üniversitesi 2012-Yayın Teşvik Ödülü** Celal Bayar Univ.Rektörlüğü
- **Celal Bayar Üniversitesi 2013-Bilimsel Dergi Yayıncılık Ödülü** Celal Bayar Univ.Rektörlüğü
- **Celal Bayar Üniversitesi 2013- Yayın Teşvik Ödülü** Celal Bayar Univ.Rektörlüğü
- **Celal Bayar Üniversitesi 2014- Yayın Teşvik Ödülü** Celal Bayar Univ.Rektörlüğü
- **Celal Bayar Üniversitesi 2014-Bilimsel Araştırma Teşvik Proje Ödülü** Celal Bayar Univ.Rektörlüğü

ARAŞTIRMA RAPORLARI

ULUSLARARASI ARAŞTIRMA RAPORLARI (Uluslararası Organizasyon Görevi Raporları)

-----**Visiting Professor Report / Tokuşoğlu Ö. 2010.** “Reports on High Pressure Processing and Ultrasound Processing for Bioactives and Shelf Life of Foods”. *Research Professor Reports.* School of Food Science, Washington State University, Pullman, Washington, USA, 2010.

-----**Visiting Scholar Report / Tokuşoğlu Ö. 2000.** “Electronic Nose and Statistica Reports”. *Research Affiliate Reports.* Food Science and Human Nutrition Dept., University of Florida, Gainesville, FL, USA, 2000.

DİĞER ÇALIŞMALAR

VERİLEN ULUSAL KURSLAR, EĞİTİMLER

1. Tokuşoğlu Ö. 2013. (Eğitimci). Sofralık Zeytin Kalitesi ve İşleme Teknolojileri. ELGİNKAN VAKFI, Manisa Ümmehan Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi Eğitimi, 13 Şubat, 2013.

2. Tokuşoğlu Ö. 2013 (Eğitimci). Gıdalarda Raf Ömrü, Gıda Muhafazası Güvenliği Eğitimi. ELGİNKAN VAKFI, Manisa Ümmehan Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi, 11-12 Şubat, 2013.

3. Tokuşoğlu Ö. 2012. (Eğitimci). Yeni Gıda ve İçecek Geliştirme ve Fonsiyonel Gıda Teknolojisi: Gıda Katkı Maddelerinin Kullanım Stratejisi. C.B.Ü. Sürekli Eğitim Merkezi (CBUSEM) Mesleki Eğitim Kursu. 21-24 Şubat, 2012. CBÜ Sinema Salonu, Manisa.

Diğer Ulusal Yayınlar

Medya Portal Yazıları

1. Tokuşoğlu Ö. 2017. Gıda Sektörü İçin Alternatif Bir Karoten ve Fenolik Antioksidan Kaynağı Tatlı-patates (Sweetpotato) (*Ipomea Batatas L.*) *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 25 Ocak 2017.

2. Tokuşoğlu Ö. 2017. Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu: “Nutella’yı gönül rahatlığı ile tüketebilirsiniz” “Palm Yağı, Gıdalardaki Kullanım Etkinliği, Toksikolojisi: İncelenmiş Sürülebilir Krem Çikolata Sektörü Bazında Değerlendirmeler” Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi Portalı, Çizgi Yayıncılık, İstanbul. 22 Ocak. 2017.

3. Tokuşoğlu Ö. 2016. Antioksidan Kaynağı Bir Kış Meyvesi: Antioksidan Nar. *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 28 Aralık 2016.

4. Tokuşoğlu Ö. 2016. Aspirin Kolorektal (Kalın Barsak) Kanseri Önlemede de Etkin. *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 7 Kasım 2016.

5. Tokuşoğlu Ö. 2016. Hünnap Meyvesi: Bileşimi ve Sağlık Etkileri. *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 12 Ekim 2016.

6. Tokuşoğlu Ö. 2016. Ahududu Meyvelerinin Antioksidan ve Antikanser Etkili Etken Madde Profili. *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 30 Mayıs 2016.

7. Tokuşoğlu Ö. 2016. Zeytin Yaprağının Olası Kanseri Önleyici Özellikleri. *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 9 Mayıs 2016.

8. Tokuşoğlu Ö. 2016. Gıdalarda Tuz ve Sofralık Sodyum Tuzu Hakkında Ne Biliyoruz? *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 22 Nisan 2016.

9. Tokuşoğlu Ö. 2016. Karaciğer Sağlığı için Süper Gıdalar. *Yaşam İçin Gıda- Gıda Beslenme ve Kanseri Köşesi*, Çankaya, Ankara. 19 Nisan 2016.

Gazete Köşe Yazıları

1. Tokuşoğlu Ö. 2016. Nutella Bulmacasına Son. Palm Yağı. *Gıdada Gündem Köşesi*- Manisa Gündem Gazetesi, 23 Ocak 2017

2. Tokuşoğlu Ö. 2016. Hindi Eti: Yılbaşının Vazgeçilmezi Haftada İki Kez Yenmeli. *Gıdada Gündem Köşesi*- Manisa Gündem Gazetesi, 29 Aralık 2016

3. Tokuşoğlu Ö. 2016. Kuru Üzümün Beslenmemize ve Sağlığımıza Katkıları. *Gıdada Gündem Köşesi*- Manisa Gündem Gazetesi, 17 Aralık 2016

4. Tokuşoğlu Ö. 2016. Figan Eriğinin Bileşimini Aydınlattık. *Gıdada Gündem Köşesi*- Manisa Gündem Gazetesi, 2 Aralık 2016

- 5.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Yöresel Meyvemiz HÜNNAP. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 11 Ekim 2016
- 6.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Enginardaki Mucize- *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 10 Mayıs, 2016
- 7.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Zeytin Yaprağı- *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 10 Mayıs,2016
- 8.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Sofralık Zeytin Sektöründe Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 12 Nisan 2016
- 9.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Fonksiyonel Kabuklu Meyve Ceviz- *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 12 Ocak,2016
- 10.Tokuşoğlu Ö. 2015.** Hindistan Cevizi Yağı. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 28 Kasım 2015
- 11.Tokuşoğlu Ö. 2015.** Antioksidan Meyve: NAR. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 2 Ekim 2015
- 12.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Muhafazası ve Gıda Güvenliği Açısından Üretici ve Tüketici Önlemleri Nasıl Olmalı. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 14 Eylül 2015
- 13.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Biyoaktif Antioksidan Kaynağı SOYA ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 25 Ağustos 2015
- 14.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Kakao Meyvesini ve Çikolatanın Tarihini Biliyor musunuz. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 24 Temmuz 2015
- 15.Tokuşoğlu Ö. 2016.** Şekerli Gıdalarda Sıklıkla Kullanılan Mısır Şurubunun Artıları Eksileri Hakkında. *Gıdada Gündem Köşesi-* Manisa Gündem Gazetesi, 14 Temmuz 2015

Endüstriyel Bülten Yazıları

- 1.Tokuşoğlu Ö. 2010 .** Yumurta yemi premikslerine yeni bir katkı: YEŞİL ÇAY. *dr.BAKON® Bülteni.* Şubat 2010 Sayı:1. Sh. 6-7, DSA Kimya ve Tarım Ürünleri San.Tic.Ltd.Şti.Aylık Süreli Yayın Organı. ISSN: 1308-3139.
- 2.Tokuşoğlu Ö. 2010 .** Yumurtada Gıda Güvenliği Açısından Pratik Bilgiler. *dr.BAKON® Bülteni.* Şubat 2010 Sayı:1. Sh.8, DSA Kimya ve Tarım Ürünleri San.Tic.Ltd.Şti.Aylık Süreli Yayın Organı. ISSN: 1308-3139.
- 3.Tokuşoğlu Ö. 2010 .** Katkı Maddesi: GUAR GAM. *dr.BAKON® Bülteni.* Şubat 2010 Sayı:1. Sh.9, DSA Kimya ve Tarım Ürünleri San.Tic.Ltd.Şti.Aylık Süreli Yayın Organı. ISSN: 1308-3139.

ULUSAL BİLİMSEL ve KÜLTÜREL (Kongre/ Konferans /Panel/ Seminer/ Festival) TOPLANTI BAŞKANLIĞI, ORGANİZASYONU, MODERASYONU ve GÖREVLERİ

ULUSAL KONGRE BİLİMSEL DANIŞMA KURULU ÜYELİĞİ,2016

TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ. 05-07 Ekim,2016, Edirne
Trakya Üniversitesi Balkan Kongre Merkezi, Edirne

ULUSAL SEMİNER DÜZENLEME, ORGANİZASYON, 2015

National Conference Organizer

CBÜ Beslenme ve Kanser Günleri Düzenlenmesi: Konuşmacı Konuk: Ömer KÜÇÜK-Atlanta Emory University Winship Cancer Institute, USA (“Beslenme ve Fitokimyasal Maddelerin Kanser Önlenmesi ve Tedavisindeki Rolü: Klinik Öncesi ve Klinik Çalışmalar”) CBÜ Sinema Salonu, 18 Mayıs,2015

ULUSAL KONGRE OTURUM BAŞKANLIĞI, 2014

IV.Zeytin Öğrenci Kongresi, 28-30 Mayıs-2014 Selçuk Üniversitesi Alaaddın Keykubat Kampüsü, Konya.

ULUSAL ZİRVE KOMİTE BAŞKANLIĞI ve ORGANİZASYONU, 2014

Manisa 1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Zirvesi- Gıda Komitesi Başkanlığı yapmak.

(T.C.Manisa Valiliği ve Manisa Gıda Tarım Hayvancılık İl Müdürlüğü himayelerinde) 8-9-10 Mayıs 2014. Anemon Hotel, Manisa.

SWOT Zirve Komitesi Bileşenleri:

Prof.Dr.Harun Uysal (Ege Üniversitesi),
Prof.Dr.Nevzat Artık, (Ankara Üniversitesi),
Prof.Dr.Dilek Heperkan (İstanbul Teknik Üniversitesi),
Prof.Dr.Halil Vural (Hacettepe Üniversitesi),
Prof.Dr.Faruk T.Bozoğlu (ODTÜ-Ortadoğu Teknik Üniversitesi),
Prof.Dr.Atıf Can Seydim (Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi),
Yrd.Doç.Dr.Fahri Yemişcioğlu (Ege Üniversitesi),
Yrd.Doç.Dr.Seda Ersus Bilek (Ege Üniversitesi),
Yük.Müh.Mücahit Kıvrak (Balıkesir Üniversitesi)

ULUSAL PANEL ORGANİZASYONU. 2011

UZZK İşbirliği İle Uygulamalı Zeytinyağı Tadım Organizasyonu Yapmak ve Eğitim Sunumları—
16-17-18 Mart 2011. İl Özel İdare Meclis Salonu, Manisa

ULUSAL FAKÜLTE KONFERANS FAALİYETLERİ ORGANİZASYONU, 2010

-----Ulusal Fakülte Konferans Organizasyonu, 2010

TETRA PAK-Turkey Conference (K.Ferid Ekmekcioğlu ile)

(Türkiye Çevre Müdürü ve ÇEVKO Yönetim Kurulu Başkanı)

Tetra Pak Kurumsal Tanıtım Paneli,

Tetra Pak Aseptik Üretim Paneli,

Tetra Pak ve Çevre Paneli

Yer ve Tarih:

Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi (Zemin Kat Bordo Konferans Salonu, 24 Şubat,2010- Çarş, 14⁰⁰)

----- Ulusal Fakülte Konferans Organizasyonu, 2010

MAGİAD Conference:

MAGİAD-CBÜ Buluşması & Başarı Öyküleri (*Salih Fulcun* ile)

(Manisa, Genç İşadamları Derneği Yönetim Kurulu Başkanı)

Yer ve Tarih:

Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi (Zemin Kat Bordo Konferans Salonu, 09 Mart, 2010- Salı, 14⁰⁰)

----- Ulusal Fakülte Konferans Organizasyonu, 2010

DEULCOM Konferans:

Girişimcilik ve İnovasyon Konferansı)

TOEFL Course Giving for Selected Faculty Bachelor Students. (Seçilen Fakülte Lisans Öğrencilerine TOEFL kursu verilmesi) *Baybars Altuntaş* ile—

(DEULCOM Yönetim Kurulu Başkanı)

Yer ve Tarih: Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi (Zemin Kat Bordo Konferans Salonu, 09 Haziran, 2010- Çarş., 14⁰⁰)

ULUSAL ŞEHİR PANELİ ORGANİZASYONU, 2007

SAĞLIKLI GIDALAR PANELİ ORGANİZASYONU, YÖNETİMİ VE MODERASYONU, 2007

Yer ve Tarih: Manisa Belediyesi Konferans Salonu, Manisa

4 Haziran 2007, Çarş., 14⁰⁰

Katılımcılar;

Prof.Dr.Harun Uysal

(Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü

Petek Ataman (Gıda Müh.)

(TMMOB Gıda Mühendisleri Oda Başkanı)

K.Ferid Ekmekcioğlu

(Türkiye Çevre Müdürü ve ÇEVKO Yönetim Kurulu Başkanı)

ULUSAL ŞEHİR FESTİVALİ ORGANİZASYONU, 2006

ORGANİZASYON DANIŞMANI, *Uluslararası Katılımlı 547. Akhisar Çağlak Festivali ve Zeytin Şenlikleri Manisa (Rektör Prof.Dr.Cemil Özcan Onayı ile Mayıs 2006),*

FESTİVAL KAPSAMINDA;

PANEL ORGANİZE ETME----

---TETRA PAK Panel Organizasyonu,

---BAYER Panel Organizasyonu

---TANINMIŞ ŞEF AYŞE TÜTER ile ZEYTİNYAĞLI GÜN Organizasyonu

---ZEYTİN & ZEYTİNYAĞI Firmaları Standları Organizasyonu Düzenlemeleri

---SOSYAL KONUŞMA Organizasyonu: Prof Dr Erol ÖZMEN ile

BİLİMSEL VE MESLEKİ KURULUŞLARA ÜYELİKLER

ULUSLARARASI ÜYELİKLER (MEMBERSHIPS)

---- Institute of Food Technologists (IFT) Member (2002-devam ediyor)

She has currently professional affiliations as Institute of Food Technologists (IFT), USA

---- American Oil Chemists' Society (AOCS) Member (2002-2011)

----- International Society for Food, Agriculture and Environment - ISFAE, Finland (2003- Devam ediyor (Food Chemistry and Biochem.Section) [1-009]

ULUSAL ÜYELİKLER

Devam Eden---

---- Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) Araştırma ve Danışma Kurulu Üyesi (2010-Aralık- 2020 Aralık) (Merkez: İzmir)

---- Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK), Celal Bayar Üniv.Rektörlüğü Temsili Üyesi ve UZZK Genel Kurul Üyesi (2008-Ocak- 2020 Ocak) (Merkez: İzmir)

Tamamlanan---

---- Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği (YABİTED) Kurucu Yönetim Kurulu Üyesi (2009 Ocak - 2010 Mayıs) (Turkish Lipid Group (YABİTED) Consultative Board Member) (Merkez: Adana)

EĞİTİM SEMİNERLERİ

1. Taş Çekirdekli, Yumuşak Çekirdekli, Üzümsü-Böğürtlen Tipi), Turunçgil Tipi, Tropikal Meyveler, ve Yan Ürünlerinde Fenolik Antioksidan, Antikarsinojen Etkili Maddeler ve Sağlık Etkileri: Böğürtlen Tipi Meyvelerin Yenilikçi Gıda Teknolojileri ile Yararlanımlarının İncelenmesi. SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- 26.Mayıs 2016. *Yüksek Lisans Öğrencisi Kurtuluş Bakır ile---*

2.Meyve Suyu Teknolojisinde Raf Ömrü Parametresi Olarak Guaiacol: Meyve Suyu Fenoliklerinden *Alicyclobacillus acidoterrestris* etkisi ile Guaiacol Oluşumunun Önlenmesinde İleri Muhafaza Teknikleri ve Meyve Suyu Kalitesi Üzerine Etkileri. SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- Mart 2015. *Yüksek Lisans Öğrencisi Aysegül Yılmaz ile---*

3. Tıbbi Bitkiler ve Baharatların Antioksidan Fenolik Maddeleri, Antikarsinojen Özellikleri ve Antimikrobiyal Yönü. SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- 26.Aralık 2014.*Yüksek Lisans Öğrencisi Dilvin Eymen ile---*

4. Allerjenik Gıdalar ve Gıdalarda Alerjen Bileşenleri İndirgemedede İnovatif Gıda Teknolojisi Olarak Yüksek Hidrostatik Basınç (HHP). SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- 24.12.2013. *Yüksek Lisans Öğrencisi İsmail BÖLÜK.ile---*

5. Koruk Meyvesi ve Suyu Biyoaktifleri. SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- 25.05.2013. *Doktora Öğrencisi Yük.Müh. Ali GÜLER ile---*

6. Yumurta Biyoaktif Bileşikleri. SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- 03.05.2013. *Yüksek Lisans Öğrencisi Elif PAZAR ile---*

7. Kızartmalık Yağlarda Kalite Kriterleri ve Kullanım Stratejisi: Gıda Ürünlerinin Kızartmalık Yağ Absorbsiyonunun İndirgenmesinde Adsorban Katkı Etkisi. SEMİNER. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü- 25.06.2012. *Yüksek Lisans Öğrencisi Özlem SARBAT ile---*

8. Ultrasound Etkili Ekstraksiyonla Badem ve Antepfıstığı Ezmelerinde Kalite Değişimi.

ARAŞTIRMA SEMİNERİ. 25-Mayıs-2011, *Celal Bayar Univ. Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi Ali GÜLER ve Lisans Öğr.Yakup Emre KARSANTI ile---*

9. Siyah Üzüm Posası Katkılı Ekstrüde Atıştırılabilir Gıda Üretimi. SEMİNER. 23-Mayıs-2011, *Celal Bayar Univ. Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi Ali GÜLER ile---*

10. Üzüm Posası Ununda Biyoaktif Antioksidan Fenolik Bileşikler ve Mikotoksinler. SEMİNER. 25-Mayıs-2010, *Celal Bayar Univ. Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi Ali GÜLER ile---*

11. Siyah Üzüm Posası Katkılı Yeni Ürün Eldesi: Yeni Üründe Antioksidan Kapasitenin, Katesin Fenoliklerin İzlenmesi. SEMİNER. 16-Eylül-2009, *Celal Bayar Univ. Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi Ali GÜLER ile---*

12. Yeni Gıda Ürünü Geliştirmede Stratejiler. SEMİNER. 26-May-2009, *Celal Bayar Univ. Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi Ali GÜLER ile---*

13. Yumurta Sarısında Lutein, Zeaksantin, Kantaksantin Ksantofillerin Saptanması ve Hunter L*a*b* Renk Parametreleri ile İlişkiler: Isıl İşlemlerin Etkilerinin Belirlenmesi. SEMİNER. 20 Ocak-2007. *Celal Bayar Univ. Kimya Bölümü Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi İrade Alakır ile---*

14. Gıdalarda Renk, Analitik Renk Tayin Yöntemleri ve Renk Bileşikleri. SEMİNER. 29-Mart-2005, *Celal Bayar Univ. Kimya Bölümü Toplantı Salonu, Yüksek Lisans Öğrencisi İrade Alakır ile---*

15. Domates ve Domates Bazlı Ürünlerde HPLC ve GC-MS ile Flavonollerin Kantitatif Olarak Belirlenmesi. ARAŞTIRMA SEMİNERİ. 21-Haziran-2001, *Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Toplantı Salonu. Ö.-Tokuşoğlu.*

16. Siyah Çayların Başlıca Fenolik Bileşenleri (Flavanoller, Flavonoller, Tanenler) ve Aroma Özellikleri Üzerine Araştırmalar. DOKTORA TEZ SEMİNERİ. 5-Haziran-2000, *Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Toplantı Salonu. Ö.Tokuşoğlu.*

17. Elektronik Burun ve Gıda Sanayiindeki Uygulamaları. II. Correlation of Sensory Data of Oyster with Electronic Nose and color machine vision. UNIVERSITY OF FLORIDA FAALİYET SEMİNERİ. 27-Nisan-2000, *Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Toplantı Salonu. Ö.Tokuşoğlu.*

ÖĞRENCİ TEKNİK GEZİLERİ DÜZENLEME

1.Tokuşoğlu Ö. 2013. YAŞAR HOLDİNG GIDA ve İÇECEK GRUBU Technical Trips & Corporate Cooperation Meeting. **PINAR ENTEGRE ET ve UN SANAYİ A.Ş.,** Et Ürünleri Üretim Tesisleri, Kemalpaşa-İZMİR & **PINAR SÜT MAMÜLLERİ SAN.A.Ş.,** Süt ve Süt Ürünleri ve Meyvesuyu Üretim Tesisleri, Pınarbaşı- İZMİR (Technical Factory Trips & Corporate Cooperation Meeting). CBU Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri & Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Finans Bölümü Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

2.Tokuşoğlu Ö. 2009. ULUDAĞ ZEYTİN- ULUDAĞ ÖZERLER A.Ş. Sofralık Zeytin Üretim Tesisleri, Gemlik-BURSA (Technical Factory Trip). CBU Akhisar M.Y.O. Zeytin Teknolojisi Programı Öğrencileri & BAP Sofralık Zeytin Projesi/ODTU grubu. Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

3.Tokuşoğlu Ö. 2009. ANTGIDA A.Ş. FORA Sofralık Zeytin Üretim Tesisleri, Havran-BALIKESİR (Technical Factory Trip). CBU Akhisar M.Y.O. Zeytin Teknolojisi Programı Öğrencileri & BAP Sofralık Zeytin Projesi/ODTU grubu. Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

4. Tokuşoğlu Ö. 2008. ANTGIDA A.Ş. FORA Sofralık Zeytin Üretim Tesisleri, Havran-BALIKESİR (Technical Factory Trip). CBU Akhisar M.Y.O. Zeytin Teknolojisi Programı Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi. Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi

5. Tokuşoğlu Ö. 2006. TARİŞ Zeytinyağı Üretim Tesisleri, TARİŞ Zeytin İşletmesi, TARİŞ Laboratuvar Ünitesi, Çiğli- İZMİR (Technical Factory Trip). CBU Akhisar M.Y.O. Zeytin Teknolojisi Programı Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

6. Tokuşoğlu Ö. 2005. MAROLİ Gıda San. Ve Dış.Tic.A.Ş.Gıda & Sofralık Zeytin Üretim Tesisleri-Umurlu-AY-DIN (Technical Factory Trip) CBU Akhisar M.Y.O. Zeytin Teknolojisi Programı Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

7. Tokuşoğlu Ö. 2005. MARMARABİRLİK A.Ş. Sofralık Zeytin Üretim Tesisleri-BURSA (Technical Factory Trip) CBU Akhisar M.Y.O. Zeytin Teknolojisi Programı Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

8. Tokuşoğlu Ö. 2004. PINAR ENTEGRE ET SANAYİ A.Ş.Et- Entegre Et Üretim Tesisleri, İZMİR (Technical Factory Trip) CBU Akhisar M.Y.O. Tavukçuluk Teknolojisi Programı Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

9. Tokuşoğlu Ö. 2003. ABALIOĞLU A.Ş. Teknik Gezisi- Kanatlı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesisleri-İZMİR (Technical Factory Trip) CBU Akhisar M.Y.O. Tavukçuluk Teknolojisi Programı Öğrencileri, Celal Bayar Üniversitesi Aktivitesi.

EĞİTİM AMAÇLI KATILIM YAPILAN VEYA DAVETLİ OLARAK KATILINAN EĞİTİM TOPLANTILARI / KURS / FUAR / EĞİTİM SEMPOZYUMU/ KURUL ÜYELİĞİ SUNUM TOPLANTILARI

1. Tokuşoğlu Ö. 2015. Çağrılı Davetli Dinleyici. “TÜBA Gıda, Beslenme ve Kanserin Önlenmesi Sempozyumu”, 23 Mayıs 2015, Ramada Hotel, Elazığ. TÜBA (Türkiye Bilimler Akademisi) tarafından yol desteği sağlanmıştır.

2. Tokuşoğlu Ö. 2012. Çağrılı Davetli Kurs. Gıdaların Sterilizasyonu için İleri Teknolojiler (Advanced Technologies to Sterilize Foods). Kursu Veren Eğitimci: Prof.Dr.Gustavo Barbosa Canovas, Washington Eyalet Üniversitesi, ABD. 20-21 Kasım 2012, Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü.

3. Tokuşoğlu Ö. 2011. ANUGA Food Fair Attending, 10-11, Köln, GERMANY.

3. Tokuşoğlu Ö. 2010. “UZZK Zeytin-Zeytinyağı Kodeks Toplantısı ve Duyusal Paneli” Haziran 17, 23-24-25, 2010. (Ocak/2008 başlangıçlı CBÜ Rektörlüğü Temsili Üyesi olarak). Yer: Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi, İzmir.

4. Tokuşoğlu Ö. 2010. YABİTED (Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği) Genel Kurul Toplantısı. Mayıs 26, 2010. (Ocak/2009 başlangıçlı Kurucu Yönetim Kurulu Üyesi ve Mayıs/2010 başlangıçlı Danışma Kurulu Üyesi olarak) Yer: Seyhan/ Adana.

5. Tokuşoğlu Ö. 2008. “Avrupa Birliği Projeleri Hazırlama Semineri” , Haziran 13-14- 15, 2008. Düzenleyen Kuruluş: Manisa Valiliği Avrupa Birliği Dış İlişkiler Ofisi, Düzenlendiği Yer: Elginkan Vakfı, Manisa.2008.

6. Tokuşoğlu Ö. 2005. “Practical Short Course: Specialty and Functional Oils: Consumer Perceptions, Market Trends and Health”. December 8th - 9th, 2005 University of Ghent, Ghent-BELGIUM.

7. Tokuşoğlu Ö. 2003. “Working Together For Innovation”, DSM Nutritional Products, October 23, İstanbul Renaisans Polat Hotel, İstanbul, Turkey. 2003.

8. Tokuşoğlu Ö. 2002. “Soyfoods Short Course by AOCS”. Hyatt Regeny Hotel, August 11, İstanbul, Turkey. 2002.

9. Tokuşoğlu Ö. 2001. Gaz Kromatografisi Teori ve Uygulamaları II. EBİLTEM (Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji ve Uygulama Merkezi) & SEM-LİMİTED . 25-27 Nisan, 2001, Ebiltem, Bornova, İzmir.

KURULAN LABORATUVARLAR

*** ARAŞTIRMA LABORATUVARI KURMA**

Tokuşoğlu Ö. 2010-Şubat- Araştırma Laboratuvarı Açılışı.

(Laboratuvar İsmi: Ürün Kimyası ve Kalite Kontrolü Laboratuvarı

Yer: Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi – 1.Kat, 111 Nolu Mekan, Muradiye Kampüsü, Manisa.

*** ARAŞTIRMA LABORATUVARI KURMA**

Tokuşoğlu Ö. 2004-Aralık- Araştırma Laboratuvarı Açılışı.

(Laboratuvar İsmi: Ürün Kimyası ve Kalite Kontrolü Laboratuvarı

Yer: Celal Bayar Üniversitesi Akhisar Meslek Yüksek Okulu –Zemin Kat, Akhisar Kampüsü, Akhisar, Manisa.

FAKÜLTE WEB SAYFASI DİZAYN EDİLMESİ

*** Tokuşoğlu Ö. 2010 Şubat. Mühendislik Fakültesi Resmi Web Koordinatörlüğü.**

(Koordinatör---2010 Şubat-Temmuz)

Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Web Tasarımı

----Mühendislik Sayfalarının Yapılması

----Duyuru Güncelleme

----Fakülte Öğretim Üyesi ve Elemanlarının 2010'da Basılan ve Kabul Edilen Science Citation Index (SCI) Tipi Yayınlarının Mühendislik Ana Sayfaya Akan Formatta İşlenmesi

---- Fakülte Öğretim Üyesi ve Elemanlarının 2010 Yayınları ve Bildirilerinin Akan Formatta İşlenmesi

----Fakülte Endüstriyel Çalışmaları (Endüstriyel Danışma Kurulu---EDK Toplantıları), Sosyal ve Kültürel Toplantı Aktivitelerinin İşlenmesi

----Fakülte MÜDEK Akreditasyonu Bilgilerinin İşlenmesi ve EUR-ACE Linklerinin Verilmesi

----2010 Yılı Gıda Müh., Endüstri Müh., Metalurji Müh.Sayfalarının Düzenlenmesi ve Koordinasyonu.

YERALINAN EĞİTİM KOMİSYONLARI

---- Öğrenci Yatay/Dikey Geçiş Komisyonu - 2011 Mart – 2016 Aralık

---- Öğrenci İşleri Komisyonu - 2013 Aralık /2019Aralık- Devam Ed.