

## Res. Asst. ABDULLAH ÖZONUR

### Personal Information

**Email:** aozonur@cu.edu.tr

**Web:** <https://avesis.cu.edu.tr/aozonur>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-1152-0047

Yoksis Researcher ID: 318480

### Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2022 - Continues

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2019 - 2022

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2013 - 2018

### Dissertations

Postgraduate, Beyaz şarap üretiminde Metschnikowia pulcherrima mayasının saf ve karışık kültür fermantasyonunun aroma ve tıol bileşikleri üzerine etkisi, Cukurova University, 2022

### Research Areas

Food Biotechnology, Alcoholic Beverages Technology

### Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Cukurova University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Continues

### Articles Published in Other Journals

- CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) METHOD FOR DETERMINING CONSUMER SENSORY CHARACTERIZATION AND PREFERENCE IN ÖKÜZGÖZÜ WINES**  
DARICI M., Özönur A., CABAROĞLU T.  
Bahçe, vol.52, no.Özel Sayı 1, pp.286-299, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- THE EFFECT OF GEOGRAPHIC LOCATION (ŞARKÖY/TEKİRDAĞ-URLA/İZMİR) ON THE COMPOSITION AND PHENOLIC COMPOUNDS OF CABERNET SAUVIGNON GRAPE AND WINE**  
Yıldırım D., Özönur A., DARICI M., CABAROĞLU T.  
Bahçe, vol.52, no.Özel Sayı 1, pp.276-285, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

### Books & Book Chapters

- Aroma Composition of Aniseed and Aniseed-Flavored Beverages**

CABAROĞLU T., DARICI M., ÖZONUR A.

in: Natural Products in Beverages, , Editor, Springer, pp.1-35, 2023

**II. DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ**

Cabaroğlu T., Özönur A., Darıcı M.

in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Pınar Şanlıbaba,Yalçın Güçer, Editor, Nobel Yayınevi, Ankara, pp.621-640, 2022

**III. DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ**

CABAROĞLU T., ÖZONUR A., DARICI M.

in: ENDÜSTRİYEL GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ, ŞANLIBABA PNAR, GÜÇER YALÇIN, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, pp.621-640, 2022

**Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **The Effect Of Stem And De-Stemming Maceration On Phenolic Compounds Of Shiraz Wines**  
Kılınç A., ÖZONUR A., DARICI M., CABAROĞLU T.  
44th World Congress of Vine and Wine, 05 June 2023
- II. **ÖKÜZGÖZÜ ŞARAPLARININ CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY) YÖNTEMİ İLE TÜKETİCİ DUYUSAL KARAKTERİZASYONU VE TÜKETİCİ BEĞENİSİNİN BELİRLENMESİ**  
DARICI M., ÖZONUR A., CABAROĞLU T.  
10. TÜRKİYE BAĞCILIK VE TEKNOLOJİLERİ SEMPOZYUMU, Turkey, 3 - 07 October 2022
- III. **Öküzgözü Şaraplarının CATA (Check-All-That-Apply) Yöntemi İle Tüketici Duyusal Karakterizasyonu Ve Tüketici Beğenisinin Belirlenmesi**  
DARICI M., ÖZONUR A., CABAROĞLU T.  
10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 03 October 2022
- IV. **YÖRENİN (ŞARKÖY/TEKİRDAĞ - URLA/İZMİR) CABERNET SAUVIGNON ÜZÜM VE ŞARAPLARININ GENEL BİLEŞİMİ VE FENOLİK BİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**  
Yıldırım D., ÖZONUR A., DARICI M., CABAROĞLU T.  
10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 03 October 2022
- V. **Methanol Content of Illegally Produced Alcoholic Beverages in Black Market of Turkey**  
ÖZONUR A., CABAROĞLU T., DARICI M.  
2. INTERNATIONAL / 12. NATIONAL FOOD ENGINEERS CONGRESS, 25 November 2021

**Metrics**

Publication: 10