

Arş. Gör. ABDULLAH ÖZONUR

Kişisel Bilgiler

E-posta: aozonur@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1152-0047

Yoksis Araştırmacı ID: 318480

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2022 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2019 - 2022

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - 2018

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Beyaz şarap üretiminde Metschnikowia pulcherrima mayasının saf ve karışık kültür fermantasyonunun aroma ve tiol bileşikleri üzerine etkisi, Çukurova Üniversitesi, 2022

Araştırma Alanları

Gıda Biyoteknolojisi, Alkollü İçecekler Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- ÖKÜZGÖZÜ ŞARAPLARININ CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY) YÖNTEMİ İLE TÜKETİCİ DUYUSAL KARAKTERİZASYONU VE TÜKETİCİ BEĞENİSİNİN BELİRLENMESİ**
DARICI M., Özönur A., CABAROĞLU T.
Bahçe, cilt.52, sa.Özel Sayı 1, ss.286-299, 2023 (Hakemli Dergi)
- YÖRENİN (ŞARKÖY/TEKİRDAĞ-URLA/İZMİR) CABERNET SAUVIGNON ÜZÜM VE ŞARAPLARININ GENEL BİLEŞİMİ VE FENOLİK BİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Yıldırım D., Özönur A., DARICI M., CABAROĞLU T.
Bahçe, cilt.52, sa.Özel Sayı 1, ss.276-285, 2023 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

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

CABAROĞLU T., DARICI M., ÖZONUR A.

Natural Products in Beverages, , Editör, Springer, ss.1-35, 2023

II. DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ

Cabaroğlu T., Özönur A., Darıcı M.

Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Pınar Şanlıbaba,Yalçın Güçer, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.621-640, 2022

III. DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ

CABAROĞLU T., ÖZONUR A., DARICI M.

ENDÜSTRİYEL GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ, ŞANLIBABA PNAR, GÜÇER YALÇIN, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, ss.621-640, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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 Haziran 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, Türkiye, 3 - 07 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 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 Kasım 2021

Metrikler

Yayın: 11