

## 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)

### Kitap & Kitap Bölümleri

- 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., Özonur 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: 10