

Arş. Gör. BURCU DÜNDAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6173](tel:+903223386173) Dahili: 115

E-posta: bdundar@cu.edu.tr

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

Posta Adresi: Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 01250 Sarıçam/ADANA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-9919-5711

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-5268-2018

Yoksis Araştırmacı ID: 260878

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2018

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2015

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, ISO 2200: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), 2015

Kalite Yönetimi, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), 2015

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Sürdürülebilir sağlıklı gıda üretiminde termosonikasyon uygulamasının bulanık çilek nektarının kalitesi üzerine etkisi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of the effect of different atmospheric conditions on bioactive components of various citrus juices**
Balta M., Dündar B., Ağçam E., Akyildiz A.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, sa.115, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Rheological properties of thermally or non-thermally treated juice/nectar/puree: A review**
DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Changes in quality parameters of orange juice deacidified by ion exchange resins**
AKYILDIZ A., Onur E., AĞÇAM E., Kirit B., TÜRKMEN F. U.
FOOD CHEMISTRY, cilt.375, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Changes in quality attributes during production steps and frozen-storage of pomegranate juice concentrate**
AKYILDIZ A., Karaca E., AĞÇAM E., DÜNDAR B., Cinkir N. I.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.92, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Optimization of thermosonication conditions for cloudy strawberry nectar with using of critical quality parameters**
Dundar B., Agcam E., Akyildiz A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.276, ss.494-502, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİNİN BÖĞÜRTLEN KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ VE KURUMA KİNETİĞİ**
Dündar Kirit B., SAĞOL S., ağçam e., akyıldız a.
GIDA, cilt.48, sa.1, ss.61-72, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **The effects of thermosonication on quality parameters of cashew apple nectar: An optimization study for processing conditions**
Deli M. G. E. P., DÜNDAR B., AĞÇAM E., AKYILDIZ A.
Elsevier BV, cilt.2, 2022 (Scopus)
- III. **Changes in cashew apple juice treated with optimum thermosonication during storage**
Deli M. G. E. P., DÜNDAR B., AĞÇAM E., İnan Çinkır N., AKYILDIZ A.
Elsevier, cilt.1, 2022 (Scopus)
- IV. **The Effect of Ultrasound on Rheological Properties of Persimmon Nectar**
DÜNDAR B.
KSU TARIM VE DOGA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, cilt.25, sa.4, ss.864-871, 2022 (ESCI)
- V. **The effect of 1-methylcyclopropene on storage and quality properties of kiwifruit for fruit slices**
DÜNDAR Ö., demircioğlu h., ÖZKAYA O., KURT E., DÜNDAR B., doğuş a. c.
PROCEEDINGS OF THE IIIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CUCURBITS, sa.1275, ss.363-368, 2020 (Scopus)
- VI. **Effect of Ultrasound on Bioactive Components of Fruit Juices**
DÜNDAR B., AĞÇAM E., AKYILDIZ A.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.8, sa.2, ss.288-300, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **The Effect of Citric Acid and Ascorbic Acid Dips on Storage and Quality Properties of Fresh Cut Kiwifruit Slices**
DÜNDAR Ö., Demircioglu H., ÖZKAYA O., DÜNDAR B.
KSU TARIM VE DOGA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, cilt.23, sa.4, ss.807-815, 2020 (ESCI)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Nanoparticles in Food Packaging: Opportunities and Challenges**
POLAT S., AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik Abdül, Erginkaya Zerrin, Erten Hüseyin, Editör, Springer, Cham, ss.571-611, 2019
- II. **Recent Studies on Healthy Nutrients Changing in Fruit Juices Processed with Non-thermal Technologies**
AĞÇAM E., DÜNDAR B., POLAT S., AKYILDIZ A.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik Abdül, Erginkaya Zerrin, Erten Hüseyin., Editör, Springer International Publishing, Cham, ss.235-271, 2019
- III. **Thermal Pasteurization and Microbial Inactivation of Fruit Juices**
AĞÇAM E., AKYILDIZ A., DÜNDAR B.
Fruit Juices Extraction, Composition, Quality and Analysis, Gaurav Rajauria, Brijesh K. Tiwari, Editör, Elsevier (Academic Press), Dublin, ss.309-339, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **THE TREND OF PLANT-BASED MILK ALTERNATIVES; WALNUT MILK**
ALTAF QAZI S., AKYILDIZ A., AĞÇAM E., DÜNDAR B.
2nd International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, Adana, Türkiye, 6 - 07 Ekim 2022, ss.37-38
- II. **Trends and development work for packaged non-alcoholic beverages future functional product development opportunities**
SAĞOL S. N., DÜNDAR B., AĞÇAM E., AKYILDIZ A.
1st International Traditional Foods and Sustainable Food System Symposium, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022
- III. **Degradation kinetics of ascorbic acid in lemon juice at different pasteurization conditions**
AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, 3 - 05 Ekim 2019
- IV. **Effect of storage on textural properties of different strawberry cultivars**
AĞÇAM E., SARIDAŞ M. A., DÜNDAR B., POLAT S., PAYDAŞ S.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 Ekim - 25 Kasım 2018, ss.141
- V. **The Effect of Thermosonication on Some Quality Parameters of Watermelon Juice**
AĞÇAM E., DÜNDAR B., POLAT S., AKYILDIZ A.
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 Ekim 2018
- VI. **A RESEARCH on EVALUATION of ORANGE PEELS**
AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD TECHNOLOGY-ICFT2018, 10 - 12 Eylül 2018
- VII. **Effect of Preharvest Applications on Storage and Quality Properties of Miho Wase Mandarin**
DÜNDAR Ö., ÖZKAYA O., Demircioglu H., Eroğlu O., DÜNDAR B., Kükürt E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.421
- VIII. **The Effects Of Different Pruning Systems On The Storage And Quality Characteristics Of Black Diamond Plum Cultivar**
DÜNDAR Ö., ÖZKAYA O., Demircioglu H., DÜNDAR B., KÜDEN A., İMRAK B.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.497
- IX. **Recent Applications In Modified Atmosphere Packaging Of Fruit And Vegetables**
POLAT S., AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.257
- X. **The Effect of Citric and Ascorbic Acid Dips on Storage and Quality Properties of Freshcut Kiwifruit Slices**
DÜNDAR Ö., Demircioglu H., ÖZKAYA O., DÜNDAR B.

INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.167

XI. Turpun Raphanus sativus L Biyoaktif Bileşenler Açısından Değerlendirilmesi

İNAN N., AĞÇAM E., POLAT S., GÜN M., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.

Stratejik Kalkınmada Kent Değerleri Sempozyumu, Osmaniye, Türkiye, 3 - 05 Mayıs 2016

Desteklenen Projeler

DARICI M., CABAROĞLU T., AĞÇAM E., ARPA ZEMZEMOĞLU T. E., DÜNDAR B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ULTRASONİKASYON KOŞULLARININ KÖSETEVEK ÜZÜMÜNDE ELDE EDİLEN ÜZÜM SUYUNUN FİZİKOKİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2022 - Devam Ediyor

AKYILDIZ A., DÜNDAR B., YAŞA KAFKAS N. E., AĞÇAM E., ATTAR Ş. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Muzlarda Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Kurutma Eğrisi ve Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2022 - 2024

AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzüm Kuruma Kinetiği ile Kimyasal Fiziksel ve Duyusal Kaliteleri Üzerine Ultrasound Ön İşlem Koşullarının Etkileri ve Cevap Yüzey Yöntemi ile Optimizasyonu, 2022 - 2024

DÜNDAR Ö., KURT E., DÜNDAR B., Demircioğlu H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Derim Sonrası CaCl₂ uygulamalarının W Murcott Mandarin Çeşidinde Muhafaza ve Raf Ömrüne Etkileri, 2020 - 2022

AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A., PAYDAŞ S., SARIDAŞ M. A., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Çilek Çeşitlerinde Aktif Hasat Süresince Hasatta ve Raf Ömrü Sırasında Meyve Kalite Parametreleri ile Enzim İlişkileri, 2018 - 2020

Metrikler

Yayın: 34

Atıf (WoS): 20

Atıf (Scopus): 15

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 2