

## Asst. Prof. MERVE DARICI

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 322 338 6173](tel:+903223386173) Extension: 114

**Email:** [mdarici@cu.edu.tr](mailto:mdarici@cu.edu.tr)

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

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1907-8735

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-9616-2018

ScopusID: 56320588400

Yoksis Researcher ID: 110238

### Education Information

Doctorate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri/Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, Turkey 2011 - 2017

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2008 - 2011

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2004 - 2008

Undergraduate, Linköpings Universitet (Linköping University), Institute Of Technology, Erasmus Programı, Sweden 2007 - 2007

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, TS EN ISO/IEC 17025: 2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar, Kalite Rehberi, 2019

Education Management and Planning, Hands On Sensory Statistics Course, Hal Macfie Training Service, 2015

Education Management and Planning, Multivariate Methods for Data Evaluation, Prof.Dr.Karoly Heberger, Research Center for Natural Sciences, 2013

Quality Management, ISO 17025 Metot Validasyon ve Ölçüm Belirsizliği, Dış Ticaret Müsteşarlığı Avrupa Birliği Projesi, 2011

Other, Yan Flüt Kursu ve Sertifikası, Çukurova Üniversitesi Güzel Sanatlar, 2008

Quality Management, ISO 2200:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Sertifikası, Analiz Yönetim Danışmanlığı, 2008

Quality Management, ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Sertifikası, Analiz Yönetim Danışmanlığı, 2008

Education Management and Planning, Almanca Kursu 3 Kur Katılım Belgesi, Çukurova Üniversitesi AB Eğitim Programlarına Yönelik Almanca Dil Kursları, 2007

IT, İnternet Kullanımı ve Web Tasarımına Giriş Kursu Başarı Belgesi, Çukurova Üniversitesi Bilgisayar Bilimleri Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2005

### Dissertations

Doctorate, Türkiyede farklı coğrafi yörelerde üretilen yerli kalite kırmızı şarapların (Öküzgözü, Boğazkere, Kaleceik

karası) kimyasal ve duyuşal tanımlayıcılarının kemometrik yöntemlerle belirlenmesi , Cukurova University, Ziraat Fakóltesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017

Postgraduate, DENİZLİ İLİNİN DEĞİŞİK RAKIMLI ALT BÖLGELERİNDEN SAĞLANAN ÇALKARASI ÜZÜMLERİNİN VE BU ÜZÜMLERDEN ELDE EDİLEN PEMBE ŞARAPLARIN AROMAMADDELERİNİN BELİRLENMESİ, Cukurova University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2011

## Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Regulations and Quality Control, Food Technology, Food Biotechnology, Alcoholic Beverages Technology, Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Cukurova University, Ziraat Fakóltesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Continues

Research Assistant, Cukurova University, Ziraat Fakóltesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2018

## Academic and Administrative Experience

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Impact of kernel size and texture on the in vivo and in vitro aroma compounds of roasted peanut and peanut paste**  
Eker T., CABAROĞLU T., DARICI M., Selli S.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.119, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **The impact of seed size on volatile composition in roasted peanuts extracted by the Purge and Trap method**  
Eker T., Darıcı M., Cabaroğlu T.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.16, pp.1-13, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Chemical and sensory characterization of Kalecik Karasi wines produced from two different regions in Turkey using chemometrics**  
Darıcı M., Cabaroğlu T.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Comparative evaluation of seed size and growing regions on the chemical compositions of raw and roasted NC-7 peanut cultivars**  
Eker T., DARICI M., SELLİ S., CABAROĞLU T.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Enological properties of red wine produced from native Kosetevek grapes (Vitis vinifera L.) cultivated in Eastern Anatolia**  
Arpa Zenzemoglu T. E., DARICI M., CABAROĞLU T.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.247, no.8, pp.2087-2095, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Sensory Lexicon and Major Volatiles of Raki Using Descriptive Analysis and GC-FID/MS.**  
Darıcı M., Özcan K., Beypınar D., Cabaroglu T.  
Foods (Basel, Switzerland), vol.10, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of triple pot still distillation on the volatile compositions during the Raki production**  
DARICI M., BERGAMA D., CABAROĞLU T.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.6, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Influence of geographic origin on agronomic traits and phenolic content of cv. Gemlik olive fruits**

BEN GHORBAL A., LEVENTDURUR S., AĞIRMAN B., BOYACI-GUNDUZ C. P., Kelebek H., CARSANBA E., DARICI M., ERTEN H.

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.74, pp.1-9, 2018 (SCI-Expanded)

IX. **Chemical and sensory characterisation of the aroma of Calkarasi rose wine**

DARICI M., CABAROĞLU T., Ferreira V., Lopez R.

AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH, vol.20, no.3, pp.340-346, 2014 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **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)
- II. **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)
- III. **Şaraplık Üzümlerde ve Şaraplarda Tanımlayıcı Duyusal Analizler**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
BAHÇE, vol.48, no.2, pp.87-91, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **ALKOLLÜ İÇKİLERİN KALİTE KONTROLÜNDE KULLANILAN FARKLI ALKOL TAYİN METOTLARININ KARŞILAŞTIRILMASI VE NIR (YAKIN KIZILÖTESİ SPEKTROSKOPİSİ) METODUNUN VALİDASYONU**  
Darıcı M., Cabaroğlu T.  
GIDA, vol.43, no.1, pp.90-100, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **ALKOLLÜ İÇKİLERİN KALİTE KONTROLÜNDE KULLANILAN FARKLI ALKOL TAYİN METOTLARININ KARŞILAŞTIRILMASI VE NIR (YAKIN KIZILÖTESİ SPEKTROSKOPİSİ) METODUNUN VALİDASYONU**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, no.1, pp.90-100, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **BORNOVA MİSKETİ ŞARAPLARININ DUYUSAL TANIMLAYICILARININ BELİRLENMESİ**  
DARICI M., YABACI KARAOĞLAN S., ÇELİK Z. D., CABAROĞLU T.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.1, no.42, pp.86-94, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **TÜRKİYE'DE FARKLI COĞRAFİ YÖRELERDE ÜRETİLEN KALİTE KALECİK KARASI KIRMIZI ŞARAPLARININ DUYUSAL TANIMLAYICILARININ BELİRLENMESİ**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **MAHLEP ŞARABININ AROMA MADDELERİNİN BELİRLENMESİ**  
Darıcı M., Cabaroğlu T.  
Gıda, vol.41, no.2, pp.107-113, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Denizli ilinin değişik rakımlı alt bölgelerinden Sağlanan çalkarasi üzümlerinden elde edilen pembe Şarapların aroma maddelerinin belirlenmesi**  
CABAROĞLU T., DARICI M.  
GIDA, vol.38, no.4, pp.207-214, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Emir Üzümlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Doğal Köpüren Şarabın Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi. Akademik Gıda Dergisi**  
DARICI M., CABAROĞLU T., Şen K., Bozdoğan A.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.3, pp.14-21, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **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
- IV. **Rakı Teknolojisi ve Diğer Distile İçkilerin Üretimi**  
CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.  
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.471-498, 2020
- V. **Şarap Teknolojisi**  
CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.  
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.429-470, 2020

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Characterization of Boğazkere Wines from Different Locations in Turkey Relating Aroma and Sensory Properties Using Chemometrics**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
44th World Congress of Vine and Wine, Cádiz /Jerez de la Frontera, Spain, 5 - 09 June 2023, pp.2043
- II. **A Comparison Solid-Phase Microextraction (SPME) and Purge and Trap (P&T) for the Analysis of Volatile Compounds in Roasted Peanut**  
EKER T., DARICI M., CABAROĞLU T.  
2nd International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium, Mersin, Turkey, 5 - 06 October 2023, pp.373-381
- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **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
- VII. **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
- VIII. **Chemical and sensory characterization of kalecik karası wines produced from two different regions**

**in turkey using chemometrics**

DARICI M., CABAROĞLU T.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 3 - 04 June 2021, pp.137

- IX. **Comparative evaluation of seed size and growing regions on the chemical compositions of raw and roasted NC-7 peanut cultivars**  
EKER T., DARICI M., SELLİ S., CABAROĞLU T.  
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 3 - 04 June 2021, pp.27
- X. **Sensory Lexicon and Major Volatiles of Rakı Using Descriptive Analysis and GC-FID-MS**  
DARICI M., Özcan K., Beypınar D., CABAROĞLU T.  
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 03 June 2021, pp.138
- XI. **Characterization of Aroma-Aroma Active Compounds of Qvevri White Wines Produced from Ketengömlek Grapes with Gas Chromatography–Mass Spectrometry–Olfactometry (GC–MS–O)**  
CANATAR M., DARICI M., CABAROĞLU T.  
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 3 - 04 June 2021, pp.127
- XII. **Effect of Yeast Strain on Esters Production in Wine**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
35th International Specialized Symposium on Yeast “Yeast Cornucopia: yeast for health and wellbeing, 21 - 25 October 2019
- XIII. **The Effect of Storage Time on Essential Oil and Aroma Composition of Anise Seeds (Pimpinella anisum L.)**  
Akıcı T. M., DARICI M., CABAROĞLU T.  
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- XIV. **Tert-Butyl Alcohol (TBA) Analysis by Gas Chromatography (Gc) and Method Validation for Alcoholic Beverages.**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- XV. **Effect of Triple Pot Still Distillation on The Volatile Compositions During Rakı Production. International Conference on Raw Materials to Processed Foods**  
DARICI M., Bergama D., CABAROĞLU T.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 April 2018
- XVI. **Ülkemizde Distile Alkollü İçki Üretiminde Yapılan Hileler Sahte Ürünlerin Tespiti ve Tüketici Güvenliği**  
CABAROĞLU T., DARICI M.  
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 October 2017
- XVII. **Şaraplık Üzümlerde ve Şaraplarda Tanımlayıcı Duyusal Analizler.**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Turkey, 11 - 14 September 2017
- XVIII. **Characterizing the chemical and sensory descriptors of Turkish premium Kalecik Karasi red wines according to their regions based on chemometrics data analysis**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
40th World Congress of Vine and Wine, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XIX. **Molecular Characterization and Technological properties of Wine Yeasts Isolated During Spontaneous Fermentation of Vitis vinifera L Cv Narince Grape Must Grown in Ancient Winemaking Area, Tokat Anatolia**  
Çelik Z. D., ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.  
40th World Congress of Vine and Wine, Sofya, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XX. **Validation of NIR Method for Alcoholic Strength Measurement in Alcoholic Beverages: Comparison of Pynometric Reference Method**  
DARICI M., CABAROĞLU T.

- 40th World Congress of Vine and Wine, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXI. **Determination of aroma compounds of red wine made from a native grape variety of Kuntra grown in Gallipoli region of Turkey**  
DARICI M., CABAROĞLU T., canatar m.  
40th World Congress of Vine and Wine, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXII. **Molecular characterization and technological properties of wine yeasts isolated during spontaneous fermentation of Vitis vinifera L.cv. Narince grape must grown in ancient wine making area Tokat, Anatolia**  
ÇELİK Z. D., ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.  
40th World Congress of Vine and Wine, Sofija, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, vol.9
- XXIII. **Ülkemizde Üretilen Vişne Şaraplarının Bileşimi ve Gıda mevzuatına Uygunluklarının Araştırılması**  
CABAROĞLU T., Gündoğdu S., DARICI M.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXIV. **Determination of aromatic descriptors of quality Öküzgözü red wine produced from two different regions with instrumentals sensory and chemometric methods**  
DARICI M., CABAROĞLU T.  
EUROSENSE 2016, Dijon, France, 11 - 14 September 2016
- XXV. **Effect of Terroir on Phenolic Profile of Muscat of Bornova Wines from Different Regions of Aegean Turkey**  
YABACI KARAOĞLAN S., Çelik Z. D., DARICI M., KELEBEK H., ERTEN H., İŞÇİ B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.  
38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015
- XXVI. **Chemical Composition and Sensory Properties of Premium Turkish Öküzgözü Wines from Different Regions**  
DARICI M., CABAROĞLU T., Wilkinson K.  
38. World Congress of Vine and Wine, 5 - 10 July 2015
- XXVII. **CHEMICAL COMPOSITION AND SENSORY PROPERTIES OF PREMIUM TURKISH ÖKÜZGÖZÜ WINES FROM DIFFERENT REGIONS**  
DARICI M., CABAROĞLU T., Kerry W.  
38TH Internatinal Organization of Vine and Wine Congress, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015
- XXVIII. **Effects of terroir on the terpene compounds of Muscat of Bornova Native white grape variety grown in Turkey**  
ÇELİK Z. D., KARAOĞLAN S. Y., DARICI M., Kelebek H., İŞÇİ B., Kacar E., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.  
38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015, vol.5
- XXIX. **Effect of terroir on the phenolic compounds of Muscat of Bornova Wines from 3 different sub-regions of Aegean, Turkey**  
KARAOĞLAN S. N. Y., ÇELİK Z. D., DARICI M., Kelebek H., ERTEN H., İŞÇİ B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.  
38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015, vol.5
- XXX. **EFFECT OF SEPARATIONS OF FREE RUN AND PRESS FRACTIONS ON THE AROMA AND GENERAL COMPOSITION OF BOĞAZKERE RED WINE**  
DARICI M., CABAROĞLU T., CANATAR M.  
36th World Congress of Vine and Wine, Bükreş, Romania, 2 - 07 June 2013, pp.1-4
- XXXI. **Effect of Oenococcus oeni PN4 Starter Culture and Spontaneous Malolactic Fermentation on the Aromatic Composition of Kalecik Karasi Red Wine Produce.**  
ÇELİK Z. D., DARICI M., CABAROĞLU T., Krieger S.  
36th World Congress of Vine and Wine, Bükreş, Romania, 2 - 07 June 2013, pp.1-4
- XXXII. **Determination of phenolic composition in Çalkarası cultivars grown in different region of Denizli province in Turkey**  
Kelebek H., CABAROĞLU T., DARICI M., SELLİ S., Şen K.  
35th World Congress of Vine and Wine, İzmir, Turkey, 18 - 22 June 2012, pp.1-4
- XXXIII. **Identification of impact odorants of Rose Wines from a native variety of Calkarasi grown in Denizli Turkey: GC-MS,Olfactory and sensory evaluation**

CABAROĞLU T., DARICI M., Lopez R., Campo E.

35 th world congress of vine and wine, İzmir, Turkey, 5 - 12 June 2012, pp.1-4

**XXXIV. Characteristic aroma compounds of rose wines from a native variety of Calkarasi grown in Denizli Turkey: Effect of Altitude Evaluation**

DARICI M., Şen K., CABAROĞLU T., SELLİ S.

9th International Symposium of Oenology-Bordeaux, Bordeaux, France, 15 - 17 June 2011, vol.9, no.36, pp.810-813

## Supported Projects

Cabaroğlu T., Darıcı M., Selli S., TUBITAK Project, Yörenin ve Tane Boyutunun Kavrulmuş yerfıstığı ve Fıstık Ezmesinde in vivo ve in vitro Aroma Bileşimi ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2022

CABAROĞLU T., DARICI M., KOYUNCU G., Project Supported by Higher Education Institutions, Sofralık Zeytin Fermantasyonunda Starter Kültür Kullanımının Zeytinin Aroması ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2020

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., DARICI M., ARSLAN E., Project Supported by Higher Education Institutions, Narince üzümünden izole edilen Saccharomyces ve nonSaccharomyces mayaların karışık ve saf kültürlerinin beyaz şarap aroması üzerine etkisi, 2016 - 2018

CABAROĞLU T., DARICI M., ÜNAL M. Ü., ORTAŞ İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Tatlı Sorgum (Sorghum Bicolor Var Saccharatum (L.) Mohlenbr.) Genotiplerinin Çukurova Ve Gap Bölgelerinde Biyo-Etanol Üretim Potansiyellerinin Saptanması, 2015 - 2018

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Boğazkere Kırmızı Şaraplarının Aromasının Kimyasal ve Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi, 2016 - 2017

CABAROĞLU T., DARICI M., Akıcı T. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Anason (Pimpinella anisum L) Tohumunun Uçucu Yağı ve Aroma Bileşimi Üzerine Depolama Süresinin Etkisi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., DARICI M., BERGAMA D., Project Supported by Higher Education Institutions, Rakı Distilasyonunda Fraksiyonel Ayırmanın Ve Distilasyon Sayısının Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., CANATAR M., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Küpte Şarap Ketten Gömlek Üzümünden Antik Dönem Yöntemiyle Organik Beyaz Şarap Üretimi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., ERTEN H., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Narince Üzümlerinin Spontan Fermantasyon Sırasında Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel Saccharomyces cerevisiae Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., SELLİ S., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Mühendisliği Bölümü HPLC cihazının bakım ve Onarımı, 2016 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H., ÇELİK Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın Teşvik (Kitapta Bölüm 2), 2015 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ÇELİK Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın teşvik (kitapta bölüm 1), 2015 - 2016

CABAROĞLU T., ŞAN H. F., DARICI M., Çelik Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde Üretilen Önemli Yerli ve Yabancı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

CABAROĞLU T., AYDEMİR A., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, ALAÇATI BÖLGESİNDE ÜRETİLEN KEKİK BALININ AROMA VE AROMA AKTİF BİLEŞİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Ülkemizde Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Öküzgözü Kırmızı Şaraplarının Aromatik Tanımlayıcılarının Enstrümental, Duyusal Ve Kemometrik Yöntemlerle Belirlenmesi, 2014 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'de Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Kalecik Karası Kırmızı Şaraplarının Aromasının Kimyasal ve Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi, 2014 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bozcaada ve Çanakkale Yöresinde Yetiştirilen Adakarası, Kuntra (Karasakız) ve Karalahana Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Şarapların Aroma Maddelerinin Karakterizasyonu, 2013 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Chemical and sensory characterisation of the aroma of Çalkarası rose wine, 2014 - 2015

CABAROĞLU T., DARICI M., Arpa T. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Elazığ Yöresinde Yetiştirilen Kösetevек Üzüm Çeşidinin Kalite Kırmızı Şarap Üretim Potansiyelinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

## **Scientific Refereeing**

Oeno One, SCI Journal, March 2024

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Journal, March 2024

## **Metrics**

Publication: 60

Citation (WoS): 49

Citation (Scopus): 34

H-Index (WoS): 4

H-Index (Scopus): 3

## **Congress and Symposium Activities**

38th International Organization of Vine and Wine, Attendee, Mainz, Germany, 2015

36th International Organization of Vine and Wine, Attendee, Bükreş, Romania, 2013

35th International Organization of Vine and Wine, Attendee, İzmir, Turkey, 2012

## **Non Academic Experience**

Linköping University

Adelaide Üniversitesi

Zaragoza University