

Dr. Öğr. Üyesi MERVE DARICI

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6173](tel:+903223386173) Dahili: 114

E-posta: mdarici@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1907-8735

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

ScopusID: 56320588400

Yoksis Araştırmacı ID: 110238

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri/Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2011

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2008

Lisans, Linköpings Universitet (Linköping University), Institute Of Technology, Erasmus Programı, İsveç 2007 - 2007

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, TS EN ISO/IEC 17025: 2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar, Kalite Rehberi, 2019

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Hands On Sensory Statistics Course, Hal Macfie Training Service, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Multivariate Methods for Data Evaluation, Prof.Dr.Karoly Heberger, Research Center for Natural Sciences, 2013

Kalite Yönetimi, ISO 17025 Metot Validasyon ve Ölçüm Belirsizliği, Dış Ticaret Müsteşarlığı Avrupa Birliği Projesi, 2011 Diğer, Yan Flüt Kursu ve Sertifikası, Çukurova Üniversitesi Güzel Sanatlar, 2008

Kalite Yönetimi, ISO 2200:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Sertifikası, Analiz Yönetim Danışmanlığı, 2008

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

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Almanca Kursu 3 Kur Katılım Belgesi, Çukurova Üniversitesi AB Eğitim Programlarına Yönelik Almanca Dil Kursları, 2007

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

Yaptığı Tezler

Doktora, Türkiyede farklı coğrafi yörelerde üretilen yerli kalite kırmızı şarapların (Öküzgözü, Boğazkere, Kalecik karası) kimyasal ve duyuşsal tanımlayıcılarının kemometrik yöntemlerle belirlenmesi , Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi,

Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017

Yüksek Lisans, DENİZLİ İLİNİN DEĞİŞİK RAKIMLI ALT BÖLGELERİNDEN SAĞLANAN ÇALKARASI ÜZÜMLERİNİN VE BU ÜZÜMLERDEN ELDE EDİLEN PEMBE ŞARAPLARIN AROMAMADDELERİNİN BELİRLENMESİ, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2011

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü , Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Alkollü İçecekler Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2018

Akademik İdari Deneyim

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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, cilt.16, ss.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, cilt.46, sa.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, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Enological properties of red wine produced from native Kosetevek grapes (Vitis vinifera L.) cultivated in Eastern Anatolia**
Arpa Zemzemoglu T. E., DARICI M., CABAROĞLU T.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.247, sa.8, ss.2087-2095, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Sensory Lexicon and Major Volatiles of Rakı Using Descriptive Analysis and GC-FID/MS.**
Darıcı M., Özcan K., Beypınar D., Cabaroglu T.
Foods (Basel, Switzerland), cilt.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, cilt.43, sa.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, cilt.74, ss.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, cilt.20, sa.3, ss.340-346, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **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)
- III. **Şaraplık Üzümlerde ve Şaraplarda Tanımlayıcı Duyusal Analizler**
DARICI M., CABAROĞLU T.
BAHÇE, cilt.48, sa.2, ss.87-91, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **ALKOLLÜ İÇKİLERİN KALİTE KONTROLÜNDE KULLANILAN FARKLI ALKOL TAYİN METOTLARININ KARŞILAŞTIRILMASI VE NIR (YAKIN KIZILÖTESİ SPEKTROSKOPİSİ) METODUNUN VALİDASYONU**
Darıcı M., Cabaroğlu T.
GIDA, cilt.43, sa.1, ss.90-100, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.43, sa.1, ss.90-100, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **BORNOVA MİSKETİ ŞARAPLARININ DUYUSAL TANIMLAYICILARININ BELİRLENMESİ**
DARICI M., YABACI KARAOĞLAN S., ÇELİK Z. D., CABAROĞLU T.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.1, sa.42, ss.86-94, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- VIII. **MAHLEP ŞARABININ AROMA MADDELERİNİN BELİRLENMESİ**
Darıcı M., Cabaroğlu T.
Gıda, cilt.41, sa.2, ss.107-113, 2016 (Hakemli Dergi)
- IX. **Denizli ilinin değişik rakımlı alt bölgelerinden Sağlanan çalkarasi üzümünden elde edilen pembe Şarapların aroma maddelerinin belirlenmesi**
CABAROĞLU T., DARICI M.
GIDA, cilt.38, sa.4, ss.207-214, 2013 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, sa.3, ss.14-21, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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

IV. Rakı Teknolojisi ve Diğer Distile İçkilerin Üretimi

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.

Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.471-498, 2020

V. Şarap Teknolojisi

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.

Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.429-470, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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, İspanya, 5 - 09 Haziran 2023, ss.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, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.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 Haziran 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, Türkiye, 3 - 07 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 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 Kasım 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, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 03 Haziran 2021, ss.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, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.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 Ekim 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 Ekim 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 Ekim 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 Nisan 2018
- XVI. **Ülkemizde Distile Alkollü İçki Üretiminde Yapılan Hileler Sahte Ürünlerin Tespiti ve Tüketici Güvenliği**
CABAROĞLU T., DARICI M.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017
- XVII. **Şaraplık Üzümlerde ve Şaraplarda Tanımlayıcı Duyusal Analizler.**
DARICI M., CABAROĞLU T.
9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Türkiye, 11 - 14 Eylül 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, cilt.9
- XXIII. **Ülkemizde Üretilen Vişne Şaraplarının Bileşimi ve Gıda mevzuatına Uygunluklarının Araştırılması**
CABAROĞLU T., Gündoğdu S., DARICI M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Fransa, 11 - 14 Eylül 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., İŞCI B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.
38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Almanya, 5 - 10 Temmuz 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 Temmuz 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, Almanya, 5 - 10 Temmuz 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, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015, cilt.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, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015, cilt.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, Romanya, 2 - 07 Haziran 2013, ss.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, Romanya, 2 - 07 Haziran 2013, ss.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, Türkiye, 18 - 22 Haziran 2012, ss.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, Türkiye, 5 - 12 Haziran 2012, ss.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, Fransa, 15 - 17 Haziran 2011, cilt.9, sa.36, ss.810-813

Desteklenen Projeler

Cabaroğlu T., Darıcı M., Selli S., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sofralık Zeytin Fermantasyonunda Starter Kültür Kullanımının Zeytinin Aroması ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2020

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., DARICI M., ARSLAN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Narince üzümünden izole edilen *Saccharomyces* ve non-*Saccharomyces* mayaların karışık ve saf kültürlerinin beyaz şarap aroması üzerine etkisi, 2016 - 2018

CABAROĞLU T., DARICI M., ÜNAL M. Ü., ORTAŞ İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyede Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Boğazkere Kırmızı Şaraplarının Aromasının Kimyasal ve Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi, 2016 - 2017

CABAROĞLU T., DARICI M., AKKİCİ T. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Anason (*Pimpinella anisum* L.) Tohumunun Uçucu Yağı ve Aroma Bileşimi Üzerine Depolama Süresinin Etkisi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., DARICI M., BERGAMA D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rakı Distilasyonunda Fraksiyonel Ayırmanın Ve Distilasyon Sayısının Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., CANATAR M., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Küpte Şarap Keten Gömlek Üzümünden Antik Dönem Yöntemiyle Organik Beyaz Şarap Üretimi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., ERTEN H., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Narince Üzümünün Spontan Fermantasyonunda Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel *Sacharomyces cerevisiae* Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., SELLİ S., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü HPLC cihazının bakım ve Onarımı, 2016 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H., ÇELİK Z. D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayın Teşvik (Kitapta Bölüm 2), 2015 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ÇELİK Z. D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yayın teşvik (kitapta bölüm 1), 2015 - 2016

CABAROĞLU T., ŞAN H. F., DARICI M., Çelik Z. D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde Üretilen Önemli Yerli ve Yabancı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

CABAROĞLU T., AYDEMİR A., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ALAÇATI BÖLGESİNDE ÜRETİLEN KEKİK BALININ AROMA VE AROMA AKTİF BİLEŞİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

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

CABAROĞLU T., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'de Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Kalecik Karası Kırmızı Şaraplarının Aromasının Kimyasal ve Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi, 2014 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bozcaada ve Çanakkale Yöresinde Yetiştirilen Adakarası, Kuntra (Karasakız) ve Karalahana Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Şarapların Aroma Maddelerinin Karakterizasyonu, 2013 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Chemical and sensory characterisation of the aroma of Çalkarasi rose wine, 2014 - 2015

CABAROĞLU T., DARICI M., Arpa T. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elazığ Yöresinde Yetiştirilen Kösetevik Üzüm Çeşidinin Kalite Kırmızı Şarap Üretim Potansiyelinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

Bilimsel Hakemlikler

Oeno One, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024

Metrikler

Yayın: 60

Atıf (WoS): 49

Atıf (Scopus): 34

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 3

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

38th International Organization of Vine and Wine, Katılımcı, Mainz, Almanya, 2015

36th International Organization of Vine and Wine, Katılımcı, Bükreş, Romanya, 2013

35th International Organization of Vine and Wine, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2012

Akademi Dışı Deneyim

Linköping University

Adelaide Üniversitesi

Zaragoza University