

Arş. Gör. CENNET PELİN BOYACI GÜNDÜZ

Kişisel Bilgiler

E-posta: pgunduz@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6409-0840

Publons / Web Of Science ResearcherID: Y-9578-2019

Yoksis Araştırmacı ID: 185354

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2010

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Küçük Çocuk Beslenmesinde Kullanılan Bazı Ek Gıdalardan Kaynaklanan Akrilamid Maruziyetinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Toksikolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Yeast biodiversity in chickpea sourdoughs and comparison of the microbiological and chemical characteristics of the spontaneous chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.4, 2022 (SCI-Expanded)
- Predominant yeasts in the sourdoughs collected from some parts of Turkey**
Boyaci-Gunduz C. P., ERTEN H.
YEAST, cilt.37, ss.449-466, 2020 (SCI-Expanded)

- III. **Acrylamide Contents of Commonly Consumed Bread Types in Turkey**
Gunduz C. P., CENGİZ M. F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.4, ss.833-841, 2015 (SCI-Expanded)
- IV. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÇARŞANBA E., Sert S., Bircan S., Tanguler H.
FOOD PROCESSING: STRATEGIES FOR QUALITY ASSESSMENT, ss.350-377, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **SALGAM POWDER PRODUCTION FROM FERMENTED SALGAM: A TRADITIONAL TURKISH LACTIC ACID BEVERAGE**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, sa.2, ss.37-47, 2018 (ESCI)
- II. **Acrylamide Contents Of Some Commercial Crackers, Biscuits And Baby Biscuits**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., BİLGİN A. K., CENGİZ M. F.
ACADEMIC FOOD JOURNAL, cilt.15, ss.1-7, 2017 (Hakemli Dergi)
- III. **Gıdalarda Akrilamid Risk Değerlendirme Çalışmaları**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., CENGİZ M. F.
GIDA, cilt.37, sa.5, ss.287-294, 2012 (Hakemli Dergi)
- IV. **Gıdalarda Akrilamid Risk Değerlendirme Çalışmaları**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., CENGİZ M. F.
GIDA, cilt.37, ss.287-294, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Introduction to Yeast Genera Important in Food Biotechnology**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B.
An Introduction to Microorganisms, Qiang-Sheng Wu, Ying-Ning Zou, Fei Zhang, Bo Shu, Editör, Nova Science Publishers, Inc., New York, ss.33-101, 2021
- II. **Natural Microflora of Different Types of Foods**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÇARŞANBA E., Leventdurur S.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik A., Erginkaya Z., Erten H., Editör, Springer, ss.51-93, 2019
- III. **Regional fermented vegetables and fruits in Europe**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Ghorbal A. B.
Lactic Acid Fermentation of fruits and vegetables, Paramithiotis, S, Editör, Crc Press, Boca Raton, ss.205-235, 2017
- IV. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing, HUI Y. H., ÖZGÜL EVRANUZ E., BINGÖL G., ERTEN H., JARAMILLO-FLORES M. E., Editör, Crc Press Taylor&Francis Group Science Publishers, Boca Raton, ss.209-224, 2016
- V. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Y.H. Hui, E.O. Evranuz, H. Erten, G. Bingöl, M.E.J. Flores, Editör, CRC PRESS, Boca Raton, ss.209-230, 2015
- VI. **Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Çarşanba E., Sert S., Bircan S., Tanguler H.
Food Processing: Strategies for Quality Assessment, Malik, A., Z. Erginkaya, S. Ahmad, H. Erten , Editör, Springer, New York, ss.351-378, 2014

VII. Importance of Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Food Processing

ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÇARŞANBA E., SERT S., SEZGİ B., TANGÜLER H.

Food Processing Strategies for Quality Assessment A Broad Perspective, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Saghir Ahmad, Hüseyin Erten , Editör, Springer Science+Business Media, ss.351-378, 2014

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Predominant Yeasts in the Sourdoughs Collected from Different Parts of Turkey**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.
ISSY35 - The 35th International Specialised Symposium on Yeasts, Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019
- II. **Application of Foodomics in Food Science and Technology.**
BOYACI GÜNDÜZ C. P.
Annual Meeting of the Society for Industrial Microbiology and Biotechnology, Washington, Kiribati, 21 - 24 Temmuz 2019
- III. **Application of Different Chloride Salt Mixtures for the Production of Naturally Fermented Black Table Olives Obtained From cv. Gemlik**
Erdoğan M., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.100
- IV. **Evaluation of Chemical, Microbiological and Sensory Properties of Şalgam Produced with Different Salts Mixtures to Reduce Sodium Level**
AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.91
- V. **A study on the production of powder şalgam**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.86
- VI. **Siyah Havuç Suyundan Su Kefiri Benzeri İçecek Üretimi**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.490
- VII. **Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.476
- VIII. **Yeasts in sourdough and chickpea fermentations**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., ERTEN H.
14th International Congress on Yeasts, Awaji Adası, Japonya, 11 - 15 Eylül 2016, ss.237
- IX. **Yeasts Microbiota of Naturally fermented Black Olives Made From Cv. Gemlik Grown in Various Districts of Turkey**
ERTEN H., Leventdurur S., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Ghorbal A. B.
ISSY 32, Perugia, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.29
- X. **Yeasts Microbiota of Naturally Fermented Black Olives Made From Cv. Gemlik Grown in Various Districts of Turkey**
ERTEN H., Leventdurur S., Ghorbal A. B., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
32th International Specialized Symposium on Yeasts, Perugia, İtalya, 13 - 17 Eylül 2015, ss.29
- XI. **The influence of different yeast inoculum levels on the quality of cider. ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast**
ERTEN H., Tangüler H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
ISSY 31, Vipava, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.1
- XII. **Microbiological and physicochemical changes during the different ripening stages of cv. Gemlik for the production of naturally fermented black olives**
ERTEN H., Bircan S., Sert S., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
Food Micro, Nantes, Fransa, 1 - 04 Eylül 2014, ss.192

- XIII. **Microbiological and Physicochemical Changes During the Different Ripening Stages of cv. Gemlik For the Production of Naturally Fermented Black Olives**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Sert S., Bircan S.
FoodMicro 2014, Nantes, Fransa, 1 - 03 Eylül 2014, ss.192
- XIV. **The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on The Quality of Cider**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
31th International Specialized Symposium on Yeasts, Vipava, Slovenya, 9 - 12 Ağustos 2014, ss.109
- XV. **Şalgam Suyu: Bir Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü**
ERTEN H., Tangüler H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., SELLİ S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.916
- XVI. **Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Tanguler H., Sert S., Bircan S., CABAROĞLU T.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.275
- XVII. **Evaluation of Traditional Production of Bulgur**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ERTEN H., Kelebek H., Özer S., Kola O., Çetin A.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.46
- XVIII. **Yufka: A Traditional Bread Type in Turkey**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., ÖZER M. S., KOLA O., KELEBEK H., ÇETİN A. E., Uçar B., Dıblan S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.266
- XIX. **Boza: One of the Oldest Turkish Beverages**
KOLA O., ÇETİN A. E., ÖZER M. S., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Uçar B., Oruç M., KELEBEK H.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.275
- XX. **Phenolic Composition and Antioxidant Properties Of Shalgam: Traditional Beverage From Southern Turkey's Cities**
KELEBEK H., ÇETİN A. E., ÖZER M. S., KOLA O., Uçar B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Karabıyık M., SELLİ S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.551
- XXI. **Thermal Degradation of Chlorpyrifos-Ethyl in Tomato Homogenate**
CENGİZ M. F., Bilgin A. K., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
Eurofoodchem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.450
- XXII. **Acrylamide Contents Of Commercial Baby Biscuits**
CENGİZ M. F., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
Eurofoodchem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.418
- XXIII. **Akrilamidin Diyet Maruziyetinin Değerlendirilmesi**
BOYACI GÜNDÜZ C. P., CENGİZ M. F.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.63
- XXIV. **Dietary Exposure Assessment of Pesticide Residues in Food**
CENGİZ M. F., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
International Food, Agricultural and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, 15 - 19 Şubat 2012, ss.229
- XXV. **Sera Klimatik Koşullarındaki Değişimin Gıdalardaki Pestisit Kalıntı Düzeylerine Etkileri**
CENGİZ M. F., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.150
- XXVI. **Effectiveness of the post-harvest culinary application on the reduction of pesticide residues**
CENGİZ M. F., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.461
- XXVII. **Recent developments on the analyse of acrylamide in complex food matrices**
CENGİZ M. F., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.

- The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.558
- XXVIII. **Arsenic contamination in food products**
CENGİZ M. F., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.460
- XXIX. **New methods for the analysis of melamine in foods**
CENGİZ M. F., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.559
- XXX. **Gıdalarda Isıl İşlem Uygulamalarının Tarım İlacı Kalıntılarında Etkileri**
CENGİZ M. F., Şık B., Certel M., BOYACI GÜNDÜZ C. P.
2.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.11

Desteklenen Projeler

- ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekşi Hamurda Bulunan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Moleküler Yöntemlerle Belirlenmesi Ve Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Teknolojik Özelliklerinin Araştırılması, 2017 - 2019
- ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Endüstriyel Mikrobiyoloji Laboratuvarında Bulunan Çalkalayıcı(IKA KS501) Bakım ve Onarımı, 2017 - 2017
- ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adana Piyasasından Toplanan Biralardan Bileşimi Üzerine Bir Araştırma, 2016 - 2016
- ERTEN H., ÇIRAK M. A., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Suyu Üretiminde Farklı Fermantasyon Sıcaklığı Uygulamasının Kalite Üzerine Etkisi, 2012 - 2016

Patent

- Erten H., Ağırman B., Boyacı Gündüz C. P., DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMİYLE TOZ ŞALGAM ÜRETİMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: TR 2016 10151 B , Standart Tescil, 2024

Bilimsel Hakemlikler

- International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2014

Metrikler

- Yayın: 45
Atıf (WoS): 24
Atıf (Scopus): 16
H-İndeks (WoS): 3
H-İndeks (Scopus): 2

Burslar

- BİDEB, Bilim İnsanı Destekleme 2211-Yurt İçi Doktora Bursu, TÜBİTAK, 2012 - Devam Ediyor
BİDEB, Bilim İnsanı Destekleme 2210-Yurt İçi Yüksek Lisans Bursu, TÜBİTAK, 2010 - Devam Ediyor