

Prof.Dr. SERKAN SELLİ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6614](tel:+903223386614) Dahili: 111
İş Telefonu: [+90 322 338 6173](tel:+903223386173) Dahili: 2180
Fax Telefonu: [+90 322 338 6614](tel:+903223386614)
E-posta: sselli@cu.edu.tr
Web: <https://avesis.cu.edu.tr//sselli>

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Ecole Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaires, Gıda , Gıda Biyokimyası, Fransa 2004 - 2005

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2004

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1999

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi-Gıda Bilimi Ve Teknolojisi , Türkiye 1989 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, GC-MS-Olfactometry, University of Illinois, Food Science and Human Nutrition Department, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Aroma Maddeleri, Madrid Autonoma Üniversitesi-CIAL, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, GC-MS-Olfaktometrik Analizler, Münih Teknik Üniversitesi-Fen Fakültesi-Gıda Kimyası Bölümü, 2008

Diğer, Aroma Maddeleri Analiz Yöntemleri, INRA-IPV laboratory-Montpellier-France, 2000

Diğer, Postharvest Technology of Foods, Volcani Center-Israel, 1999

Diğer, Aroma Maddeleri Analiz Yöntemleri, INRA-IPV laboratory-Montpellier-France, 1998

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014

Yrd.Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2009

Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2008

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik, 2018 - Devam Ediyor

MYO Müdürü, Çukurova Üniversitesi, Kozan Meslek Yüksek Okulu, 2014 - 2018

Bölüm Başkan Yardımcısı, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2015

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Lisans, 2014 - 2015

Gıda Analizleri II, Lisans, 2013 - 2014

Enstrümental Analiz, Lisans, 2013 - 2014

Yönetilen Tezler

SELLİ S., Türk Kahvesinin Aroma ve Aroma-Aktif Bileşikleri Üzerine İki Farklı Kavurma İşleminin Etkisi, Yüksek Lisans, M.Turan(Öğrenci), 2015

SELLİ S., Öküzgözü şaraplarında Sıkma İşleminin Aroma Maddeleri ve Fenol Bileşikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, M.Ali(Öğrenci), 2014

SELLİ S., NİZİP YAĞLIK VE KİLİS YAĞLIK ÇEŞİTLERİNDEN ELDE EDİLEN ZEYTİNYAĞLARININ AROMA-AKTİF MADDELERİ VE FENOL BİLEŞİKLERİ PROFİLLERİNİN BELİRLENMESİ, Doktora, S.Kesen(Öğrenci), 2014

SELLİ S., Ticari Saccharomyces cerevisiae mayasının Emir Üzümünden elde edilen şarabın aroma-aktif bileşikleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, B.Bağatar(Öğrenci), 2011

SELLİ S., Narenciye ve Geven Ballarının Aroma ve Aroma-Aktif Bileşiklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, O.Uçkun(Öğrenci), 2010

SELLİ S., Kalecik Karası üzümünden kırmızı şarap üretiminde soğuk maserasyon uygulamasının aroma ve antosiyanin bileşikleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, Ö.Sincar(Öğrenci), 2010

SELLİ S., Osmanlı, Camarosa ve CamarosaxOsmanlı çileklerinin aroma bileşimlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Özge(Öğrenci), 2010

SELLİ S., İki farklı şarap mayasının portakal şarabının aroma maddeleri üzerine etkileri, Yüksek Lisans, D.Sezgin(Öğrenci), 2009

SELLİ S., Doğal yöntemle ve etilen uygulamasıyla olgunlaştırılan Grand Naine muzlarının aroma bileşimlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.Salih(Öğrenci), 2009

SELLİ S., Doğu Akdeniz'den Avlanan Kefal (Mugil cephalus) Balığının Aroma-Aktif Bileşikleri, Yüksek Lisans, G.Gül(Öğrenci), 2009

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama, Yrd. Doç.Atama, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Şubat, 2014

Akademik Kadroya Atama, Yrd. Doç.Atama, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Ekim, 2013

Akademik Kadroya Atama, Yrd. Doç. atama, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Ağustos, 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Fingerprint of aroma-active compounds and odor activity values in a traditional Moroccan fermented butter "Smen" using GC-MS-Olfactometry**
Sarhir S. T. , Amanpour A., Bouseta A., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.96, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LC-DAD-ESI-MS/MS-based assessment of the bioactive compounds in fresh and fermented caper (Capparis spinosa) buds and berries**
Aksay O., SELLİ S., Kelebek H.

FOOD CHEMISTRY, cilt.337, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- III. **Impact of production and drying methods on the volatile and phenolic characteristics of fresh and powdered sweet red peppers**
GÜÇLÜ G., Keser D., Kelebek H., KESKİN M., ŞEKERLİ Y. E. , SOYSAL Y., SELLİ S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.338, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **LC-DAD/ESI MS/MS characterization of fresh and cooked Capia and Aleppo red peppers (Capsicum annumL.) phenolic profiles**
Kelebek H., Sevindik O., Uzlasir T., SELLİ S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.10, ss.1971-1980, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Elucidation of aroma-active compounds and chlorogenic acids of Turkish coffee brewed from medium and dark roasted Coffea arabica beans.**
Ayseli T., Kelebek H., Selli S.
Food chemistry, cilt.338, ss.127821, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Comparison of phenolic profile and some physicochemical properties of Uzun pistachios as influenced by different harvest period**
Kelebek H., Sonmezdag A. S. , GÜÇLÜ G., Cengiz N., Uzlasir T., Kadiroglu P., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Targeted analysis for detection the adulteration in extra virgin olive oil's using LC-DAD/ESI-MS/MS and combined with chemometrics tools**
Drira M., Kelebek H., GÜÇLÜ G., Jabeur H., SELLİ S., Bouaziz M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.8, ss.1661-1677, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Elucidation of key odorants in Beninese Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) infusions prepared by hot and cold brewing**
Zannou O., Kelebek H., SELLİ S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.133, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Aroma-active compounds, sensory profile, and phenolic composition of Fondillon**
Issa-Issa H., GÜÇLÜ G., Noguera-Artiaga L., Lopez-Lluch D., Poveda R., Kelebek H., SELLİ S., Carbonell-Barrachina A. A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.316, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Characterization of aroma-active compounds and stable carbon isotope ratios in Turkish pine honeys from two different regions**
SELLİ S., GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Yetisen M., Kelebek H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **LC-DAD-ESI-MS/MS characterization of elderberry flower (Sambucus nigra) phenolic compounds in ethanol, methanol, and aqueous extracts**
Uzlasir T., Kadiroglu P., SELLİ S., Kelebek H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **LC-DAD-ESI-MS/MS-assisted elucidation of the phenolic compounds in shalgams: Comparison of traditional and direct methods**
TANRISEVEN D., Kadiroğlu P., SELLİ S., Kelebek H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.305, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Comparative elucidation of phenolic compounds in Albanian olive oils using LC-DAD-ESI-MS/MS**
Topi D., GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF LIQUID CHROMATOGRAPHY & RELATED TECHNOLOGIES, cilt.43, ss.203-212, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Characterization of aroma and phenolic composition of carrot (Daucus carota 'Nantes') powders obtained from intermittent microwave drying using GC-MS and LC-MS/MS**
Keser D., GÜÇLÜ G., Kelebek H., KESKİN M., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E. , Arslan A., SELLİ S.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.119, ss.350-359, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Saffron (Crocus sativus L.): Its Aroma and Key Odorants**

- GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
SAFFRON: THE AGE-OLD PANACEA IN A NEW LIGHT, ss.69-82, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Characterization of phenolic compounds in sweet lime (Citrus limetta) peel and freshly squeezed juices by LC-DAD-ESI-MS/MS and their antioxidant activity**
Buyukkurt O. K. , GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, sa.4, ss.3242-3249, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Characterization of Aroma-Active Compounds, Phenolics, and Antioxidant Properties in Fresh and Fermented Capers (Capparis spinosa) by GC-MS-Olfactometry and LC-DAD-ESI-MS/MS**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.84, sa.9, ss.2449-2457, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Elucidation of hulling-induced changes in the aroma and aroma-active compounds of cv. Uzun pistachio (Pistacia vera)**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.99, sa.10, ss.4702-4711, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Key odorants of a Moroccan fermented milk product "Lben" using aroma extract dilution analysis**
SARHIR S. T. , AMANPOUR A., BOUSETA A., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.8, ss.3836-3845, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **The compositional properties, proteolytic-lipolytic maturation parameters and volatile compositions of commercial enzyme-modified cheeses with different cheese flavours**
SALUM P., ERBAY Z., SELLİ S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.72, sa.3, ss.416-426, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Influence of processing steps on phenolic composition of clarified and unclarified pomegranate juices as characterized by LC-DAD-ESI-MS/MS**
DAVARCI A., Kadiroğlu P., DIBLAN S., SELLİ S., Kelebek H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.8, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Non-thermal plasma effects on the lipoxygenase enzyme activity, aroma and phenolic profiles of olive oil**
AMANPOUR A., VANDAMME J., POLAT S., Kelebek H., VAN DURME J., SELLİ S.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.54, ss.123-131, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Special Issue: The International Conference on Raw Materials to Processed Foods**
SELLİ S., KELEBEK H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.6, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Characterization of Key Odorants in Moroccan Argan Oil by Aroma Extract Dilution Analysis**
SEVİNDİK O., AMANPOUR A., SARHIR S. T. , Kelebek H., SELLİ S.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.121, sa.5, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Characterization of Ayran Aroma Active Compounds by Solvent-Assisted Flavor Evaporation (SAFE) with Gas Chromatography-Mass Spectrometry-Olfactometry (GC-MS-O) and Aroma Extract Dilution Analysis (AEDA)**
SARHIR S. T. , AMANPOUR A., SELLİ S.
ANALYTICAL LETTERS, cilt.52, sa.13, ss.2077-2091, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Screening of aroma profiles in Albanian cvs. Kalinjot and Bardhi Tirana olive oils using purge and trap extraction technique**
Topi D., AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.96, sa.2, ss.101-108, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Elucidation of Infusion-Induced Changes in the Key Odorants and Aroma Profile of Iranian Endemic Borage (Echium amoenum) Herbal Tea**
Amanpour A., Zannou O., Kelebek H., SELLİ S.

- JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.67, sa.9, ss.2607-2616, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **LC-DAD-ESI-MS/MS and GC-MS profiling of phenolic and aroma compounds of high oleic sunflower oil during deep-fat frying**
Sonmezdag A. S. , Kesen S., Amanpour A., GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.3, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Characterization of key aroma compounds in fresh and roasted terebinth fruits using aroma extract dilution analysis and GC-MS-Olfactometry**
AMANPOUR A., GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.145, ss.96-104, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **LC-DAD-ESI-MS/MS-based phenolic profiling and antioxidant activity in Turkish cv. Nizip Yaglik olive oils from different maturity olives**
AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY, cilt.54, sa.3, ss.227-238, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **GC-MS-Olfactometric Differentiation of Aroma-Active Compounds in Turkish Heat-Treated Sausages by Application of Aroma Extract Dilution Analysis**
Ozkara K. T. , AMANPOUR A., GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.12, sa.3, ss.729-741, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Characterization of aroma, aroma-active compounds and fatty acids profiles of cv. Nizip Yaglik oils as affected by three maturity periods of olives**
AMANPOUR A., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.99, sa.2, ss.726-740, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Effect of hulling methods and roasting treatment on phenolic compounds and physicochemical properties of cultivars 'Ohadi' and 'Uzun' pistachios (*Pistacia vera* L.)**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.272, ss.418-426, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **LC-DAD-ESI-MS/MS-based phenolic profiling of St John's Wort Teas and their antioxidant activity: Eliciting infusion induced changes**
Kelebek H., SEVİNDİK O., SELLİ S.
JOURNAL OF LIQUID CHROMATOGRAPHY & RELATED TECHNOLOGIES, cilt.42, ss.9-15, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Characterization of bioactive and volatile profiles of thyme (*Thymus vulgaris* L.) teas as affected by infusion times**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.4, ss.2570-2580, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **Characterization of the key aroma compounds in tomato pastes as affected by hot and cold break process**
Kelebek H., Kesen S., Sonmezdag A. S. , Cetiner B., Kola O., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.4, ss.2461-2474, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **The most aroma-active compounds in shade-dried aerial parts of basil obtained from Iran and Turkey**
Sonmezdag A. S. , AMANPOUR A., Kelebek H., SELLİ S.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.124, ss.692-698, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **Comparative Evaluation of the Fatty Acids and Aroma Compounds in Selected Iranian Nut Oils**
Kesen S., AMANPOUR A., SELLİ S.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.120, sa.10, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **GC-MS olfactometric and LC-DAD-ESI-MS/MS characterization of key odorants and phenolic compounds in black dry-salted olives**

SELLİ S., KELEBEK H., Kesen S., Sonmezdag A. S.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.98, sa.11, ss.4104-4111, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XL. **Characterization of Aroma-Active Compounds in Seed Extract of Black Cumin (*Nigella sativa* L.) by Aroma Extract Dilution Analysis**
Kesen S., AMANPOUR A., SARHIR S. T., SEVİNDİK O., GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
FOODS, cilt.7, sa.7, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **Screening of key odorants and anthocyanin compounds of cv. Okuzgozu (*Vitis vinifera* L.) red wines with a free run and pressed pomace using GC-MS-Olfactometry and LC-MS-MS**
Tetik M. A., SEVİNDİK O., KELEBEK H., SELLİ S.
JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY, cilt.53, sa.5, ss.444-454, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **Gas Chromatography-Mass Spectrometry-Olfactometry To Control the Aroma Fingerprint of Extra Virgin Olive Oil from Three Tunisian Cultivars at Three Harvest Times**
Ben Brahim S., AMANPOUR A., Chtourou F., KELEBEK H., SELLİ S., BOUAZIZ M.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.66, sa.11, ss.2851-2861, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIV. **Pistachio oil (*Pistacia vera* L. cv. Uzun): Characterization of key odorants in a representative aromatic extract by GC-MS-olfactometry and phenolic profile by LC-ESI-MS/MS**
Sonmezdag A. S., Kelebek H., SELLİ S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.240, ss.24-31, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLV. **Volatile and key odourant compounds of Turkish *Berberis crataegina* fruit using GC-MS-Olfactometry**
Sonmezdag A. S., KELEBEK H., SELLİ S.
NATURAL PRODUCT RESEARCH, cilt.32, sa.7, ss.777-781, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVI. **The effect of microencapsulated *Lactobacillus rhamnosus* and storage period on aroma properties of Turkish dry-fermented sausage (sucuk)**
Turhan E. U., ERGİNKAYA Z., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.4, ss.2131-2141, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVII. **LC-DAD/ESI-MS/MS characterization of phenolic constituents in Tunisian extra-virgin olive oils: Effect of olive leaves addition on chemical composition**
Ammar S., Kelebek H., Zribi A., Abichou M., SELLİ S., Bouaziz M.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.100, ss.477-485, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVIII. **Comparative Evaluation of Key Aroma-Active Compounds in Raw and Cooked Red Mullet (*Mullus barbatus*) by Aroma Extract Dilution Analysis**
SALUM P., GÜÇLÜ G., SELLİ S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.65, sa.38, ss.8402-8408, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIX. **Aroma constituents of shade-dried aerial parts of Iranian dill (*Anethum graveolens* L.) and savory (*Satureja sahendica* Bornm.) by solvent-assisted flavor evaporation technique**
AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.3, ss.1430-1439, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- L. **Screening of bioactive components in grape and apple vinegars: Antioxidant and antimicrobial potential**
KELEBEK H., KADİROĞLU P., DEMİRCAN N. B., SELLİ S.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.123, sa.3, ss.407-416, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- L. **Optimization of Headspace Solid-Phase Microextraction with Different Fibers for the Analysis of Volatile Compounds of White-Brined Cheese by Using Response Surface Methodology**
SALUM P., ERBAY Z., KELEBEK H., SELLİ S.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.10, sa.6, ss.1956-1964, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LI. **Aroma composition of shalgam: a traditional Turkish lactic acid fermented beverage**

TANGÜLER H., SELLİ S., SEN K., CABAROĞLU T., ERTEN H.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.7, ss.2011-2019, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- LII. **Characterization of key aroma compounds in a representative aromatic extracts from citrus and astragalus honeys based on aroma extract dilution analyses**
UÇKUN O., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.2, ss.512-522, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIII. **Characterization and comparative evaluation of volatile, phenolic and antioxidant properties of pistachio (*Pistacia vera* L.) hull**
Sonmezdag A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH, cilt.29, sa.3, ss.262-270, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIV. **Bioactive compounds and antioxidant potential in tomato pastes as affected by hot and cold break process**
KELEBEK H., SELLİ S., KADİROĞLU P., KOLA O., Kesen S., UÇAR B., ÇETİNER B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.220, ss.31-41, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LV. **Quantitative determination of phenolic compounds using LC-DAD-ESI-MS/MS in cv. Ayvalik olive oils as affected by harvest time**
Kelebek H., SELLİ S., KOLA O.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.226-235, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVI. **Identification of Aroma Compounds of Lamiaceae Species in Turkey Using the Purge and Trap Technique**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
FOODS, cilt.6, sa.2, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVII. **CITRUS WINES**
Selli S., Kelebek H., Panesar P. S.
SCIENCE AND TECHNOLOGY OF FRUIT WINE PRODUCTION, ss.410-440, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LVIII. **Characterization of Aroma-Active Compounds in Iranian cv. Mari Olive Oil by Aroma Extract Dilution Analysis and GC-MS-Olfactometry**
AMANPOUR A., KELEBEK H., Kesen S., SELLİ S.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, sa.12, ss.1595-1603, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LIX. **Differentiation of Volatile Profiles and Odor Activity Values of Turkish Coffee and French Press Coffee**
AMANPOUR A., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.40, sa.5, ss.1116-1124, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LX. **Determination of Volatiles by Odor Activity Value and Phenolics of cv. Ayvalik Early-Harvest Olive Oil**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Kelebek H., SELLİ S.
FOODS, cilt.5, sa.3, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXI. **Characterization of aroma-active and phenolic profiles of wild thyme (*Thymus serpyllum*) by GC-MS-Olfactometry and LC-ESI-MS/MS**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.53, sa.4, ss.1957-1965, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXII. **Aroma components of Iranian dried *Heracleum persicum* fruit (golpar) using solvent-assisted flavour evaporation technique**
AMANPOUR A., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.55, sa.2, ss.141-147, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIII. **Natural Products for Infectious Diseases**

- Kim K., Liu X., Komabayashi T., Jeong S., SELLİ S.
EVIDENCE-BASED COMPLEMENTARY AND ALTERNATIVE MEDICINE, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIV. **Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS**
Kelebek H., Kesen S., SELLİ S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.10, ss.2231-2245, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXV. **Characterization of the Aroma-Active, Phenolic, and Lipid Profiles of the Pistachio (*Pistacia vera* L.) Nut as Affected by the Single and Double Roasting Process**
Jose Rodriguez-Bencomo J., Kelebek H., Sonmezdag A. S. , Miguel Rodriguez-Alcala L., Fontecha J., SELLİ S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.63, sa.35, ss.7830-7839, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVI. **GC-MS-olfactometric characterization of the most aroma-active components in a representative aromatic extract from Iranian saffron (*Crocus sativus* L)**
AMANPOUR A., Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.182, ss.251-256, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVII. **Comparative evaluation of volatiles, phenolics, sugars, organic acids. and antioxidant properties of Sel-42 and Tainung papaya varieties**
Kelebek H., SELLİ S., GÜBBÜK H., Gunes E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.173, ss.912-919, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXVIII. **Characterization of the most aroma-active compounds in cherry tomato by application of the aroma extract dilution analysis**
SELLİ S., Kelebek H., Ayseli M. T. , Tokbas H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.165, ss.540-546, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIX. **COMPARISON OF THE AROMA AND SOME PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF GRAND NAINA (*MUSA ACUMINATA*) BANANA AS INFLUENCED BY NATURAL AND ETHYLENE-TREATED RIPENING**
Sonmezdag A. S. , Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.5, ss.2137-2145, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXX. **Identification of phenolic compositions and the antioxidant capacity of mandarin juices and wines**
Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.6, ss.1094-1101, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXI. **LC-ESI-MS Characterization of Phenolic Profiles Turkish Olive Oils as Influenced by Geographic Origin and Harvest Year**
Kesen S., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.91, sa.3, ss.385-394, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXII. **Characterization of the Key Aroma Compounds in Turkish Olive Oils from Different Geographic Origins by Application of Aroma Extract Dilution Analysis (AEDA)**
Kesen S., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, sa.2, ss.391-401, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIII. **Evidence-Based Medicinal Plants for Modern Chronic Diseases**
You Y., Daily J. W. , Kang T. H. , Lee Y., SELLİ S.
EVIDENCE-BASED COMPLEMENTARY AND ALTERNATIVE MEDICINE, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIV. **Evaluation of volatile compounds in chicken breast meat using simultaneous distillation and extraction with odour activity value**
Ayseli M. T. , Filik G., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.53, sa.2, ss.137-142, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXV. **GC-MS-olfactometric characterization of the key aroma compounds in Turkish olive oils by application of the aroma extract dilution analysis**
Kesen S., Kelebek H., Sen K., Ulaş M., SELLİ S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.54, sa.2, ss.1987-1994, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- LXXVI. **Characterization of the Volatile, Phenolic and Antioxidant Properties of Monovarietal Olive Oil Obtained from cv. Halhali**
Kesen S., Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.90, sa.11, ss.1685-1696, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVII. **Comparative evaluation of the phenolic content and antioxidant capacity of sun-dried raisins**
Kelebek H., Jourdes M., SELLİ S., Teissedre P.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.93, sa.12, ss.2963-2972, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVIII. **Application of glycosidic aroma precursors to enhance the aroma and sensory profile of dealcoholised wines**
Jose Rodriguez-Bencomo J., SELLİ S., Munoz-Gonzalez C., Martin-Alvarez P. J. , Angeles Pozo-Bayon M.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.51, sa.2, ss.450-457, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIX. **Comparison of aroma compounds in Dwarf Cavendish banana (Musa spp. AAA) grown from open-field and protected cultivation area**
SELLİ S., GÜBBÜK H., Kafkas E., Gunes E.
SCIENTIA HORTICULTURAE, cilt.141, ss.76-82, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXX. **Evaluation of chemical constituents and antioxidant activity of sweet cherry (Prunus avium L.) cultivars**
Kelebek H., SELLİ S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.12, ss.2530-2537, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXI. **Evaluation of Differences in the Aroma Composition of Free-Run and Pressed Neutral Grape Juices Obtained from Emir (Vitis vinifera L.)**
SELLİ S., Bagatar B., Sen K., Kelebek H.
CHEMISTRY & BIODIVERSITY, cilt.8, sa.9, ss.1776-1782, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXII. **Determination of volatile, phenolic, organic acid and sugar components in a Turkish cv. Dortyol (Citrus sinensis L. Osbeck) orange juice**
Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.91, sa.10, ss.1855-1862, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIII. **Aromatic profile and odour-activity value of blood orange juices obtained from Moro and Sanguinello (Citrus sinensis L. Osbeck)**
SELLİ S., Kelebek H.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.33, sa.3, ss.727-733, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIV. **Characterization of the Key Aroma Compounds in Cooked Grey Mullet (Mugil cephalus) by Application of Aroma Extract Dilution Analysis**
Cayhan G. G. , SELLİ S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.59, sa.2, ss.654-659, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXV. **CHARACTERIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS IN STRAWBERRY FRUITS BY RP-HPLC-DAD AND INVESTIGATION OF THEIR ANTIOXIDANT CAPACITY**
Kelebek H., SELLİ S.
JOURNAL OF LIQUID CHROMATOGRAPHY & RELATED TECHNOLOGIES, cilt.34, sa.20, ss.2495-2504, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVI. **Effect of Cold Maceration Treatment on Anthocyanins in Red Wine Production of Okuzgozu Grapes**
Kelebek H., SELLİ S., Canbaş A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.16, sa.4, ss.287-294, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVII. **Analysis of volatile compounds of wild gilthead sea bream (Sparus aurata) by simultaneous distillation-extraction (SDE) and GC-MS**
SELLİ S., Cayhan G. G.

- MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.93, sa.2, ss.232-235, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVIII. **EFFECTS OF DIFFERENT MACERATION TIMES AND PECTOLYTIC ENZYME ADDITION ON THE ANTHOCYANIN COMPOSITION OF VITIS VINIFERA CV. KALECIK KARASI WINES**
Kelebek H., Canbaş A., SELLİ S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, sa.3, ss.296-311, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIX. **Odour-active and off-odour components in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) extracts obtained by microwave assisted distillation-solvent extraction**
SELLİ S., Prost C., Serot T.
FOOD CHEMISTRY, cilt.114, sa.1, ss.317-322, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XC. **HPLC determination of organic acids, sugars, phenolic compositions and antioxidant capacity of orange juice and orange wine made from a Turkish cv. Kozan**
Kelebek H., SELLİ S., Canbaş A., CABAROĞLU T.
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.91, sa.2, ss.187-192, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCI. **Determination of phenolic composition and antioxidant capacity of blood orange juices obtained from cvs. Moro and Sanguinello (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) grown in Turkey**
Kelebek H., Canbaş A., SELLİ S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.107, sa.4, ss.1710-1716, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCII. **Characterization of the most odor-active volatiles of orange wine made from a Turkish cv. Kozan (*Citrus sinensis* L. osbeck)**
SELLİ S., Canbaş A., Varlet V., Kelebek H., Prost C., Serot T.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.56, sa.1, ss.227-234, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCIII. **HPLC-DAD-MS analysis of anthocyanins in rose wine made from cv. okuzgozu grapes, and effect of maceration time on anthocyanin content**
Kelebek H., Canbaş A., Selli S.
CHROMATOGRAPHIA, cilt.66, ss.207-212, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCIV. **Volatile constituents of orange wine obtained from moro oranges (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck)**
Selli S.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.30, sa.3, ss.330-341, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCv. **Improvement of anthocyanin content in the cv. Okuzgozu wines by using pectolytic enzymes**
Kelebek H., Canbaş A., Cabaroglu T., Selli S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.105, sa.1, ss.334-339, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCVI. **Characterization of aroma-active compounds in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) eliciting an off-odor**
Selli S., Rannou C., Prost C., Robin J., Serot T.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.54, sa.25, ss.9496-9502, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCvII. **Influence of different maceration times on the anthocyanin composition of wines made from *Vitis vinifera* L. cvs. Bogazkere and Okuzgozu**
Kelebek H., Canbaş A., Selli S., Saucier C., Jourdes M., Glories Y.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.77, sa.4, ss.1012-1017, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCvIII. **A study on some chemical and physico-mechanic properties of three sweet cherry varieties (*Prunus avium* L.) in Turkey**
Vursavus K. K. , KELEBEK H., Selli S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.74, sa.4, ss.568-575, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XCIX. **Aroma components of cv. Muscat of Bornova wines and influence of skin contact treatment**
Selli S., Canbas A., Cabaroglu T., Erten H., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, cilt.94, sa.3, ss.319-326, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- C. **Identification of volatile aroma compounds of strawberry wine using solid-phase microextraction techniques coupled with gas chromatography-mass spectrometry**
Kafkas E., Cabaroglu T., Selli S., Bozdoğan A., Kurkcuoglu M., Paydas S., Baser K.

- FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.21, sa.1, ss.68-71, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CI. **Effect of skin contact on the free and bound aroma compounds of the white wine of *Vitis vinifera* L. cv Narince**
Selli S., Canbas A., Cabaroglu T., Erten H., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CONTROL, cilt.17, sa.1, ss.75-82, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CII. **Yeast flora during the fermentation of wines made from *Vitis vinifera* L. cv. Emir and Kalecik Karasi grown in Anatolia**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.21, ss.1187-1194, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CIII. **Determination of volatile compounds in sultaniye wine by soled-phase microextraction techniques**
Cabaroglu T., Selli S., Kafkas E., Kurkcuoglu M., Canbaş A., Baser K.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, cilt.41, sa.4, ss.382-384, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CIV. **Volatile flavour components of orange juice obtained from the cv. Kozan of Turkey**
Selli S., Cabaroglu T., Canbaş A.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.17, sa.6, ss.789-796, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CV. **Volatile flavour components of mandarin wine obtained from clementines (*Citrus reticula* Blanco) extracted by solid-phase microextraction**
Selli S., Kurkcuoglu M., Kafkas E., Cabaroglu T., Demirci B., Baser K. C. H. , Canbaş A.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.19, sa.5, ss.413-416, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CVI. **Volatile composition of red wine from cv. Kalecik Karasi grown in central Anatolia**
Selli S., Cabaroglu T., Canbas A., Erten H., Nurgel C., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, cilt.85, sa.2, ss.207-213, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CVII. **Wine flavor enhancement through the use of exogenous fungal glycosidases**
Cabaroglu T., Selli S., Canbaş A., Lepoutre J., Gunata Z.
ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY, cilt.33, sa.5, ss.581-587, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CVIII. **Fermentative aroma in wines from *Vitis vinifera* cv. Kalecik karasi in relation with inoculation with selected dry yeasts**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, cilt.37, sa.3, ss.155-161, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CIX. **Effect of skin contact on the aroma composition of the musts of *Vitis vinifera* L. cv. Muscat of Bornova and Narince grown in Turkey**
Selli S., Cabaroglu T., Canbas A., Erten H., Nurgel C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.81, sa.3, ss.341-347, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CX. **Flavour components of orange wine made from a Turkish cv. Kozan**
Selli S., Cabaroglu T., CANBAS A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.5, ss.587-593, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CXI. **Influence of *Saccharomyces cerevisiae* strains on fermentation and flavor compounds of white wines made from cv. Emir grown in Central Anatolia, Turkey**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.29, sa.1, ss.28-33, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CXII. **Effect of bottle colour and storage conditions on browning of orange wine**
Selli S., Canbaş A., Unal U.
NAHRUNG-FOOD, cilt.46, sa.2, ss.64-67, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CXIII. **Contribution by *Saccharomyces cerevisiae* yeasts to fermentation and flavour compounds in wines from cv. Kalecik karasi grape**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.108, sa.1, ss.68-72, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Doğu Akdeniz Bölgesi Ballarının Pestisit ve Naftalin Kalıntılarının LC/MS/MS ve HS-SPME GC/MS Teknikleriyle Belirlenmesi**
MUKU C., GÜÇLÜ G., SELLİ S.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, ss.142-148, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Carob Beans (Ceratonia siliqua L.):Uses, Health Benefits, Bioactive And Aroma Compounds**
ZANNOU O., GÜÇLÜ G., KOCA İ., SELLİ S.
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, cilt.12, sa.1, ss.26-34, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Volatile Compounds of Shade-Dried Tussilago farfara L. Using Purge and Trap Extraction Technique**
Sönmezdağ A. S. , SEVİNDİK O., Kesen S., GÜÇLÜ G., Kelebek H., SELLİ S.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.33, sa.1, ss.63-68, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IV. **Effects of cultivar, maturity index and growing region on fatty acid composition of olive oils**
KESEN S., AMANPOUR A., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
EURASIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.1, sa.2, ss.17-27, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Aroma compounds of non-alcoholic fermented beverage: Gilaburu juice**
Sönmezdağ A. S. , Sevindik O., Kelebek H., Selli S.
EUROBIOTECH JOURNAL, cilt.1, sa.3, ss.226-229, 2017 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Comparison of Sugar and Organic acid Contents of Turkish Orange Juices**
SELLİ S.
The Online Journal of Science and Technology, cilt.7, sa.1, ss.43-46, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Characterization of fatty acids composition in Iranian Phishomi extra-virgin olive oil**
AMANPOUR A., KESEN S., KELEBEK H., SELLİ S.
EURASIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, ss.53-57, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **PHENOLIC COMPOUNDS IN POMEGRANATE VINEGARS**
SELLİ S.
The Online Journal of Science and Technology, cilt.7, sa.4, ss.162-167, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **ÜZÜM ÇEKİRDEK YAĞI ELDESİNDE KULLANILAN EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİ**
SEVİNDİK O., SELLİ S.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Üzüm Çekirdeklerinin Temel Biyoaktif Bileşenleri**
SEVİNDİK O., SELLİ S.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.31, sa.2, ss.9-16, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XI. **Pepino (Solanum muricatum) Meyvesinin Aroma Maddeleri Bileşimi**
SELLİ S., GÜÇLÜ G.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.31, ss.1-8, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XII. **Ham ve Rafine Fındık Yağlarının Yağ Asitleri Bileşimi**
KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.31, ss.79-84, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIII. **Lezzet Katkısı Olarak Peynir ve Enzim Modifiye Peynir Tekniğinde Güncel Durum**
ERBAY Z., BAŞ D., KENDİRCİ P., ÇAM M., KELEBEK H., SALUM P., SELLİ S.
AKADEMİK GIDA, cilt.14, sa.2, ss.209-217, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Adana ili Gemlik ve Barnea zeytinyağlarının aroma maddelerinin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., SELLİ S., Kelebek H., SEN K., ULAŞ M., KESEN S.
GIDA, cilt.39, sa.2, ss.103-110, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Zeytinyağı Aroma Maddeleri Ekstraksiyonunda Kullanılacak Çözgenin Temsili Testlerle Belirlenmesi**
Kesen S., SELLİ S.
Zeytin Bilimi, cilt.3, sa.2, ss.99-106, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVI. **Gemlik Zeytin Çeşidinden Elde Edilen Natürel Zeytinyağında Fenol Bileşiklerinin ve Antioksidan Kapasitenin Belirlenmesi**

- Kelebek H., Kesen S., Sabbağ Ç., SELLİ S.
GIDA, cilt.37, ss.133-140, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. Kabuk maserasyonunun Bornova misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., SELLİ S.
GIDA, cilt.29, ss.195-201, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVIII. Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., SELLİ S., Canbaş A.
GIDA, cilt.29, sa.3, ss.195-201, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIX. Kabuk maserasyonunun Bornova Misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GIDA, cilt.29, sa.3, ss.195-201, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XX. Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel Ateşçi C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.9, sa.1, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXI. Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel Ateşçi C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.9, sa.1, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXII. Technological properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of Emir and Kalecik karasi grapes**
Ateşçi C. N., Erten H., Canbaş A., Cabaroğlu T., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIII. Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel C.
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.83-89, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIV. Free and bound aroma compounds of Kalecik karasi must**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., Ateşçi C. N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.8, ss.333-337, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXV. Tarsus yöresinde yetiştirilen misket üzümünün tatlı şaraba elverişliliği üzerinde bir araştırma**
Şanlı B., Erten H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, cilt.27(3), ss.219-223, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVI. Kalecik Karası Sırasında Serbest ve Bağlı Aroma Maddeleri**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel C.
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.8, sa.4, ss.333-337, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVII. Tarsus Yöresinde Yetiştirilen Misket Üzümünün Tatlı Şaraba Elverişliliği Üzerinde Bir Araştırma**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, cilt.27, sa.3, ss.219-223, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXVIII. Kalecik karası şırasındaki serbest aroma maddelerinin tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA, cilt.26, sa.6, ss.443-448, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIX. Kalecik karası şırasındaki serbest aroma maddeleri Tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaş A.
GIDA, cilt.26, ss.443-448, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- I. **Fish**
AMANPOUR A., GÜÇLÜ G., SELLİ S.
Food Aroma Evolution During Food Processing, Cooking, and Aging, Bordiga, M., Nollet L. M.L., Editör, Taylo and Francis Group, 2019
- II. **alecik Karası Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu ve Seçilen Klonlara Ait Ana Damızlık Parselinin Oluşturulması**
ÇELİK H., KUNTER B., SELLİ S., KESKİN N., AKBAŞ B., DEĞİRMENCİ K.
CURRENT RESEARCH AND ASSESSMENTS FOR AGRICULTURAL SCIENCES / Tarım Bilimlerinde Güncel Araştırma ve Değerlendirmeler, Birhan KUNTER Nurhan KESKİN, Editör, STAMPARIJA IVPE, ss.59-95, 2019
- III. **GLC/HPLC Methods for Saffron (Crocus sativus L.)**
AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
Bioactive Molecules in Food, Mérillon J.-M., Ramawat K. G. , Editör, Springer, London/Berlin , Basel, ss.1987-2035, 2019
- IV. **CITRUS WINES**
SELLİ S., KELEBEK H., Panesar P. S.
SCIENCE AND TECHNOLOGY OF FRUIT WINE PRODUCTION, Kosseva, MR; Joshi, VK; Panesar, PS, Editör, Academic Press Ltd-Elsevier Science Ltd, Londra, ss.410-440, 2017
- V. **CITRUS WINES**
SELLİ S., KELEBEK H., Paramjeet Singh P.
SCIENCE AND TECHNOLOGY OF FRUIT WINE PRODUCTION, Kosseva, MR Joshi, VK Panesar, PS, Editör, ACADEMIC PRESS LTD-ELSEVIER SCIENCE LTD, ss.410-440, 2017
- VI. **Organic Acids**
SELLİ S., Kelebek H.
Handbook of Food Analysis, Third Edition, Leo M.L. Nollet, Fidel Toldra, Editör, Crc, Florida, ss.611-637, 2015
- VII. **Wine phenolics: chemistry, biosynthesis and effects on health**
Kelebek H., SELLİ S.
WINE Types, Production and Health, Peeters, A.S., Editör, Nova Publisher, New York, ss.387-429, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Carob Beans (Ceratonia siliqua L.): Uses, Health Benefits, Bioactive and Aroma Compounds**
ZANNOU O., GÜÇLÜ G., SELLİ S.
5th International Agriculture Congress, 21 - 24 Ağustos 2019
- II. **The hulling effect on aroma composition of Ohadi variety pistachio**
Sonmezdag A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
European Biotechnology Congress, Valencia, İspanya, 11 - 13 Nisan 2019, cilt.305
- III. **Aroma Compounds in Molasses from Juniperus drupacea L.**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Kelebek H., SELLİ S.
International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, 3 - 05 Ekim 2019
- IV. **Aroma Formation in Fermented Meat Products**
GÜÇLÜ G., SELLİ S.
International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, 3 - 05 Ekim 2019
- V. **Aroma Formation in Fermented Meat Products**
GÜÇLÜ G., SELLİ S.
International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, Adana, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2019, ss.1-9
- VI. **Aroma Compounds in Molasses from Juniperus drupacea L.**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Kelebek H., SELLİ S.
International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies, Adana, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2019, ss.10-18

- VII. **Effect of Different Harvest Period on Phenolic Compounds and Some Important Quality Parameters of Kırmızı Pistachio Variety**
UZLAŞIR T., SÖNMEZDAĞ A. S. , GÜÇLÜ G., KADİROĞLU KELEBEK P., DIBLAN S., SELLİ S., Kelebek H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019
- VIII. **Effect of Geographic Conditions on Pine honey Carbon Isotope Value, Texture and Color Properties**
SEVİNDİK O., GÜÇLÜ G., YETİŞEN M., Kelebek H., SELLİ S.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019
- IX. **GC-MS-Olfactometric Characterization of Key Odorants in Pine Honey from Two Different Regions of Turkey**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Kelebek H., SELLİ S.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019
- X. **Assessment of Representativeness of Aromatic Extracts for Aroma Characterization: A study of Capser**
GÜÇLÜ G., SÖNMEZDAĞ A. S. , SELLİ S., Kelebek H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019
- XI. **Volatile Composition of *Althaea officinalis* L. Flowers**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Kelebek H., SELLİ S.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019
- XII. **LC-DAD-ESI-MS/MS characterization of elderberry flower (*Sambucus nigra*) phenolics extracted with various solvents**
UZLAŞIR T., KADİROĞLU KELEBEK P., SELLİ S., Kelebek H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019
- XIII. **Effect of Different Harvest Period on Phenolic Compounds and Some Important Quality Parameters of Kırmızı Pistachio Variety**
UZLAŞIR T., SONMEZDAG A. S. , GÜÇLÜ G., KADİROĞLU KELEBEK P., DIBLAN S., SELLİ S., Kelebek H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1
- XIV. **GC-MS-Olfactometric Characterization of Key Odorants in Pine Honey from Two Different Regions of Turkey**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., Kelebek H., SELLİ S.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.2
- XV. **Aroma Profiling Of Rosemary (*Rosmarinus Officinalis*) Using Purge And Trap Extraction**
GÜÇLÜ G., AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy (FONGAR-2018), 28 - 30 Kasım 2018
- XVI. **Applied Extraction Procedures For Analysis Of Aroma Compounds**
GÜÇLÜ G., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy (FONGAR-2018), 28 - 30 Kasım 2018
- XVII. **LC-DAD/ESI-MS/MS Characterization of Phenolic Constituents and Antioxidant Activity of Pomegranate Juice According to Their Region**
DAVARCI A., KELEBEK H., GÜÇLÜ G., KADİROĞLU KELEBEK P., SÖNMEZDAĞ A. S. , SELLİ S.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy (FONGAR-2018), 28 - 30 Kasım 2018
- XVIII. **Volatile Compounds of Fermented Capers (*Capparis spinosa*)**
SÖNMEZDAĞ A. S. , GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy (FONGAR-2018), 28 - 30 Kasım 2018
- XIX. **Phenolic Compounds and Antioxidant Potential of *Capparis*(*Capparaceae*): A Review**
SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy (FONGAR-2018), 28 - 30 Kasım 2018
- XX. **LC-DAD/ESI-MS/MS Characterization of Phenolic Constituents and Antioxidant Activity of Pomegranate Juice According to Their Region**
DAVARCI A., Kelebek H., GÜÇLÜ G., KADİROĞLU KELEBEK P., SONMEZDAG A. S. , SELLİ S.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy (FONGAR-2018), Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.3

- XXI. **LC-DAD-ESI-MS/MS-based Phenolic Profiling of Clarified and Unclarified Pomegranate Juices and Their Antioxidant Activity**
DAVARCI A., KELEBEK H., GÜÇLÜ G., KADİROĞLU KELEBEK P., SELLİ S.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XXII. **Comparison of Aroma Compounds of Sweet Lemon (Citrus limetta) Juices Obtained from Different Squeezing Orders**
GÜÇLÜ G., KELEBEK H., SELLİ S.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XXIII. **Comparison of Volatile Compounds of Lemon Balm (Melissa officinalis L.) with Two Different Extraction Methods**
GÜÇLÜ G., AMANPOUR A., ÖZKARA K. T., KELEBEK H., ZANNOU O., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXIV. **Characterization of Bioactive Compounds and Antioxidant Potential of Fermented Beverage: Shalgam**
KELEBEK H., KADİROĞLU KELEBEK P., SÖNMEZDAĞ A. S., GÜÇLÜ G., KOLA O., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXV. **Identification of Volatile Compounds of Nigella sativa L. Extract Using Purge and Trap Extraction System**
KESEN S., AMANPOUR A., TSOULI SARHIR S., SEVİNDİK O., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXVI. **Screening of aroma profiles in Albanian cvs. Kalinjoti and Bardhi Tirana olive oils using purge and trap extraction technique**
TOPI D., AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXVII. **Identification of volatiles compounds of Nigella sativa L. extract using purge and trap extraction system**
KESEN S., AMANPOUR A., TSOULI SARHIR S., SEVİNDİK O., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXVIII. **GC-MS-Olfactometric characterization of key odorants in Moroccan Argan oil**
SEVİNDİK O., AMANPOUR A., TSOULI SARHIR S., KESEN S., GÜÇLÜ G., ÖZKARA K. T., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXIX. **Volatile compounds of Moroccan argan oil using purge and trap extraction system prior to GC-MS-FID**
SEVİNDİK O., ASGHAR A., Tsouli Sahrir S., KESEN S., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXX. **Changes in polyphenols and antioxidant activity in shalgam at different heatpasteurization conditions**
KELEBEK H., TANRISEVEN D., DIBLAN S., GÜÇLÜ G., SELLİ S.
RPFODS 2018, 11 - 13 Nisan 2018
- XXXI. **Comparison of Phenolic Compounds and Other Important Quality Parameters of Clarified and Unclarified Pomegranate Juices**
KELEBEK H., DAVARCI A., DIBLAN S., GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., SELLİ S.
RPFODS 2018, 11 - 13 Nisan 2018
- XXXII. **Moroccan Argan oil key odorants using GC-MS-Olfactometry by the application of AEDA**
SEVİNDİK O., AMANPOUR A., TSOULI S., KESEN S., GÜÇLÜ G., ÖZKARA T., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XXXIII. **Siyah Ve Yeşil Çaylardaki Fenolik Bileşiklerin Karakterizasyonu Ve Antioksidan Kapasite Potansiyelinin Belirlenmesi**
KELEBEK H., DIBLAN S., KADİROĞLU KELEBEK P., SEVİNDİK O., SELLİ S.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

- XXXIV. **GC-MS-Olfactometric characterization of key odorants in foods**
SELLİ S., GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H.
4th North and East European Congress on Food, 10 - 13 Eylül 2017
- XXXV. **Characterization of volatile compounds of shade-dried lavender (Lavandula stoechas) flowers by purge and trap technique**
SEVİNDİK O., SÖNMEZDAĞ A. S. , GÜÇLÜ G., KELEBEK H., SELLİ S.
3rd International Conferance on Science Ecology and Technolgy, 14 - 16 Ağustos 2017
- XXXVI. **Characterization of Volatile Compounds of Shade-dried Lavender Lavandula stoechas flowers by Purge Trap Technique**
SEVİNDİK O., SÖNMEZDAĞ A. S. , GÜÇLÜ G., KELEBEK H., SELLİ S.
3. International Conference On Science, Ecology And Technology, 14 - 16 Ağustos 2017
- XXXVII. **Identification of aroma compounds of Vibirnum opulus L. juice using the purge and trap technique**
Sonmezdag A. S. , SEVİNDİK O., KELEBEK H., SELLİ S.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.256
- XXXVIII. **Isolation and Identification of Major Volatile Compounds of Origanum onites by Purgeand Trap Technique**
SÖNMEZDAĞ A. S. , SEVİNDİK O., GÜÇLÜ G., KELEBEK H., SELLİ S.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS onAPPLIED BIOLOGICAL SCIENCES, 9 - 12 Temmuz 2017
- XXXIX. **Effect of extraction conditions on the extraction efficiency for the HS-SPME-GC/MS analysis of volatile compounds in Turkish white cheese using central composite rotatable design**
SALUM P., ERBAY Z., KELEBEK H., SELLİ S.
2017 American Dairy Science Association® Annual Meeting, Pittsburgh, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2017, ss.47
- XL. **DAD-ESI/MSn Characterization of Bioactive Compounds and Antioxidant Potential of Carob Molasses**
KELEBEK H., GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., TANRISEVEN D., SELLİ S., KADİROĞLU P., SÖNMEZDAĞ A. S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1
- XLI. **Effects of Cultivar, Maturity Index and Growing Region on Fatty Acid Composition of Olive Oils**
KESEN S., AMANPOUR A., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017 - 17 Mayıs 2016, ss.1
- XLII. **LC-DAD-ESI/MSn Characterization of Bioactive Compounds and Antioxidant Potential of Carob Molasses**
KELEBEK H., TANRISEVEN D., SELLİ S., KADİROĞLU P., GÜÇLÜ G.
ICAFOF, 15 - 17 Mayıs 2017
- XLIII. **Purge and Trap Extraction Use for the Characterization of Volatile Compounds of Shade-Dried Tussilago farfara L.**
SÖNMEZDAĞ A. S. , SEVİNDİK O., KESEN S., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1
- XLIV. **Characterization of fatty acids composition in Iranian Phishomi extra-virgin olive oil**
AMANPOUR A., KESEN S., KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1
- XLV. **DAD-ESI/MSn Characterization of Bioactive Compounds and Antioxidant Potential of Carob Molasses**
KELEBEK H., GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., TANRISEVEN D., SELLİ S., KADİROĞLU P., SÖNMEZDAĞ A. S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1
- XLVI. **LC-DAD/ESI-MS/MS CHARACTERIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS OF PISTACHIO (Pistacia vera L.) HULL**
SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S., SEVİNDİK O.

- INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, Bologna, İtalya, 31 Ocak - 03 Şubat 2017, ss.1
- XLVII. **INNOVATIVE APPROACHES TO GRAPE SEED OIL EXTRACTION**
SEVİNDİK O., SONMEZDAG A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, Bologna, İtalya, 31 Ocak - 03 Şubat 2017, ss.1
- XLVIII. **COMPARATIVE EVALUATION OF VOLATILES IN MAGLIOCCO CANINO AND DIMRIT GRAPE SEED OILS**
SEVİNDİK O., GÜÇLÜ G., BOMBAL G., RAMBOLA A. D. , KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Food Innovation, Bologna, İtalya, 31 Ocak - 03 Şubat 2017, ss.1
- XLIX. **COMPARATIVE EVALUATION OF VOLATILES IN MAGLIOCCO CANINO AND DIMRIT GRAPE SEED OILS**
SEVİNDİK O., GÜÇLÜ G., BOMBAL G., RAMBOLA A. D. , KELEBEK H., SELLİ S.
International Conference on Food Innovation, Bologna, İtalya, 31 Ocak - 03 Şubat 2017, ss.1
- L. **Aroma-Active Compounds of Five Well-Known Turkish Olive Oils**
KESEN S., SELLİ S., KELEBEK H., GÜÇLÜ G.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.3260-3267
- LI. **Characterization of the volatile properties of white grape vinegar**
SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.3774-3777
- LII. **IDENTIFICATION OF VOLATILE COMPOUNDS OF LATE-HARVEST CV. AYVALIK OLIVE OIL**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., SELLİ S., SALUM P., KELEBEK H.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.3268-3273
- LIII. **Aroma-Active Compounds of Five Well-Known Turkish Olive Oils**
KESEN S., SELLİ S., KELEBEK H., GÜÇLÜ G.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.3260-3267
- LIV. **1st International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2016), October 26-28, 2016, Adana/Turkey 3268 IDENTIFICATION OF VOLATILE COMPOUNDS OF LATE-HARVEST CV. AYVALIK OLIVE OIL**
GÜÇLÜ G., SEVİNDİK O., SELLİ S., SALUM P., KELEBEK H.
1st International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.3268-3273
- LV. **Sıcak ve Soğuk İşleme Yöntemleriyle Domates Salçası Üretiminin Fenolik Bileşikler Antioksidan Kapasite ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri**
KELEBEK H., SELLİ S., KOLA O., UÇAR B., KESEN S., ÇETİNER B., SÖNMEZDAĞ A. S. , ÖZSARI T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- LVI. **Türkiye ve Dünya da Enzim Modifiye Peynir Üretimi ve Teknolojisi**
SALUM P., GÖVCE G., ERBAY Z., BAŞ D., KENDİRCİ P., ÇAM M., KELEBEK H., SELLİ S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- LVII. **Türkiye'de ve Dünya'da Enzim Modifiye Peynir Üretimi ve Teknolojisi**
SALUM P., GÖVCE G., ERBAY Z., BAŞ D., KENDİRCİ P., ÇAM M., KELEBEK H., SELLİ S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, cilt.12, ss.37
- LVIII. **Sıcak ve Soğuk İşleme Yöntemleriyle Domates Salçası Üretiminin Fenolik Bileşikler, Antioksidan Kapasite ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri**
KELEBEK H., SELLİ S., KOLA O., UÇAR B., KESEN S., ÇETİNER B., SÖNMEZDAĞ A. S. , ÖZSARI T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.121
- LIX. **COMPARISON OF SUGAR AND ORGANIC ACID CONTENTS OF TURKISH ORANGES JUICES**
SELLİ S.
International Science and Technology Conference, 13 - 15 Temmuz 2016
- LX. **Aroma Determination of a Refined Sunflower Seed Oil by Gas Chromatography Mass Spectrometry Using Different Extraction Methods**

- AMANPOUR A., GÜÇLÜ G., KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
International Sunflower Oil Conference, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016
- LXI. **EFFECT OF DEEP FAT FRYING PROCESS ON AROMA COMPOUNDS OF SUNFLOWER SEED OIL**
KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
19th International Sunflower Conference, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016
- LXII. **Aroma Determination of Compounds in a Refined Sunflower Oil by Gas Chromatography Mass Spectrometry Using Different Extraction Methods**
AMANPOUR A., GÜÇLÜ G., KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
19th International Sunflower Conference, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016
- LXIII. **Phenolic Compounds in Pomegranate Vinegars**
SELLİ S.
INTERNATIONAL SCIENCE AND TECHNOLOGY CONFERENCE, Viyana, Avusturya, 13 - 15 Temmuz 2016, ss.1-7
- LXIV. **Comparison of Sugar and Organic Acid Contents of Turkish Orange Juices**
SELLİ S.
International Science and Technology Conference, Viyana, Avusturya, 13 - 16 Temmuz 2016, ss.1
- LXV. **Aroma Determination of a Refined Sunflower Oil by Gas Chromatography-Mass Spectrometry Using Different Extraction Methods**
AMANPOUR A., GUCLU G., KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1090
- LXVI. **LC-DAD/ESI-MS/MS CHARACTERIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS OF SUNFLOWER OIL**
KELEBEK H., SELLİ S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KESEN S., GÜÇLÜ G., KOLA O.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1-11
- LXVII. **Effect of the Deep-Fat Frying Process on Aroma Compounds of Sunflower Seed Oil**
KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , AMANPOUR A., KELEBEK H., SELLİ S.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1141-1146
- LXVIII. **LC-DAD/ESI-MS/MS Characterization of Phenolic Compounds of Sunflower oil**
KELEBEK H., SELLİ S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KESEN S., GÜÇLÜ G., KOLA O.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1102-1109
- LXIX. **Determination of Aroma Compounds in a Refined Sunflower Oil by Gas Chromatography-Mass Spectrometry Using Different Extraction Methods**
AMANPOUR A., GÜÇLÜ G., KESEN S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., SELLİ S.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1
- LXX. **İran da Yetiştirilen Uzun Süpürge Otu Tohumunun *Descurainia sophia* L Webb ex Prantl Uçucu Maddeleri**
AMANPOUR A., SALUM ERBAY P., KELEBEK H., SELLİ S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- LXXI. **KARADENİZ BÖLGESİNDEN ELDE EDİLEN YEŞİL ÇAYIN AROMA MADDELERİ BİLEŞİMİ**
SELLİ S., AMANPOUR A., SALUM ERBAY P., SALMAN E., BAĞATAR GELEN B.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.136
- LXXII. **İran`da Yetiştirilen Uzun Süpürge Otu Tohumunun (*Descurainia sophia* (L.) Webb ex Prantl) Uçucu Maddeleri Bileşimi**
SELLİ S., KELEBEK H., AMANPOUR A., SALUM ERBAY P.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, cilt.32, ss.135
- LXXIII. **Nar Ekşisinde Biyoaktif Bileşenlerin LC DAD ESI MS MS ile karakterizasyonu ve Genel Bileşiminin Saptanması**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S. , KADİROĞLU P., SELLİ S.
Tarım ve Gıda Kongresi Nevşehir, Türkiye, 13 - 17 Ekim 2015, cilt.1
- LXXIV. **Aroma compounds of a Turkish Traditional Beverage: Hardaliye**
Salum Erbay P., Sonmezdağ A. S. , Amanpour A., SELLİ S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.24

- LXXV. **Characterization of The Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Different Tomatoes Sauces**
Kelebek H., Kola O., Cetiner B., Uçar B., SELLİ S.
Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.43
- LXXVI. **LC-DAD/ESI-MS7MS Characterization of Phenolic Constituents in Hardaliye**
Kelebek H., Kola O., Uçar B., Salum Erbay P., SELLİ S.
Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.595
- LXXVII. **Determination of Volatile compounds of Traditional roasted terebinth (Pistacia terebinthus L.) coffee using GC-MS**
Amanpour A., Salum Erbay P., Kelebek H., SELLİ S.
Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.501
- LXXVIII. **Effect of Geographic Origin on the Aroma Active Compounds of Turkish Olive Oils**
KESEN S., SELLİ S., KELEBEK H.
13th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Eylül 2015
- LXXIX. **Kuru İncirlerde Fenolik Bileşenlerin LC DAD ESI MS MS ile Karakterizasyonu Organik Asit ve Şeker İçeriklerinin Saptanması**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S. , ÇETİN A. E. , KADİROĞLU P., SELLİ S.
Kurultulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.1
- LXXX. **Domates salçasının endüstriyel üretiminde işlem basamaklarının aroma aroma aktif ve biyoaktif bileşenler üzerine etkileri**
KELEBEK H., KOLA O., ÖZER M. S. , KADİROĞLU P., SELLİ S.
Pamukkale Gıda Sempozyumu 3, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2015, cilt.1
- LXXXI. **Nar Ekşisinde Biyoaktif Bileşiklerin LC-DAD-ESI-MS/MS ile Karakterizasyonu ve Genel Bileşiminin Saptanması**
SELLİ S., Kelebek H., ÖZER M. S. , KOLA O., Kadiroğlu P., Abbasoğlu M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.14
- LXXXII. **Ülkemizin Önemli Bazı Zeytinyağlarının Aroma Maddeleri Bileşimi**
SELLİ S., KELEBEK H., KESEN S.
İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.387
- LXXXIII. **Çam Balı Aroma Maddeleri Bileşiminin Çözgen Yardımıyla Flavor Evaporasyon Tekniğiyle Belirlenmesi**
SELLİ S., KELEBEK H.
4. Uluslararası MuğlaArıcılık ve Çam Balı Kongresi, 5 - 09 Kasım 2014
- LXXXIV. **Comparative Evaluation of the Aroma Compounds in Turkish Olive Oils from Different Geographic Origin by GC MS and GC FID Techniques**
SELLİ S., KELEBEK H.
NAFI 2014 International Food Congress, 26 - 29 Mayıs 2014
- LXXXV. **Characterization of Potent Odorant Compounds in Turkish Olive Oils by GC MS Olfactometric Techniques**
SELLİ S., KELEBEK H.
NAFI 2014 International Food Congress, 26 - 29 Mayıs 2014
- LXXXVI. **Siyah Çay ve Genel Özellikleri**
Yabancı S. N. , GELEN B., cabaroğlu t., Selli S., Çelik Z. D. , Canatar M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.222
- LXXXVII. **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
- LXXXVIII. **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
- LXXXIX. **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

- XC. **PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AROMA COMPOUNDS AND MINERAL CONTENT OF CANER VARIETY POMEGRANATE JUICE FROM TURKEY**
SELLİ S.
11TH INTERNATIONAL CONFERENCE OF LITHUANIA'S CHEMISTS "CHEMISTRY 2013", 27 Eylül 2013
- XCII. **ABILITY OF ORAL MICROBIOTA TO RELEASE FREE VOLATILES FROM WINE ODORLESS GLYCOSIDIC AROMA PRECURSORS**
SELLİ S.
FOOD ORAL PROCESSING Symposium, 1 - 05 Temmuz 2012
- XCIII. **Ability of oral microbiota to release free volatiles from wine odorless glycosidic aroma precursors**
SELLİ S.
2nd International Conference on Food Oral Processing- Physics, Physiology, and Psychology of Eating, 1 - 05 Temmuz 2012
- XCIV. **Evolution of Coloured and Non coloured Phenolic Compounds of Red Wines from Turkey**
SELLİ S., KELEBEK H.
35th World Congress of Vine and Wine, 18 - 22 Haziran 2012
- XCV. **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
- XCVI. **Üzüm ve dut pekmezlerinin fenol bileşikleri ve antioksidan kapasitesinin belirlenmesi**
GELEN B., Kelebek H., SELLİ S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.101
- XCVII. **Şalgam Suyunda Bulunan Aroma Maddelerinin GC MS ile Belirlenmesi u**
SELLİ S.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XCVIII. **Şalgam Suyunda Bulunan Aroma Maddelerinin GC-MS ile Belirlenmesi**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Tanguler H., Şen K., Bozdoğan A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.121
- XCVIII. **Evaluation of Phenolic Profile and Antioxidant Potential of Virgin Olive Oil Obtained from cv Gemlik Olea Europea**
SELLİ S., KELEBEK H.
5th International Conference on Polyphenols and Health, 17 - 20 Ekim 2010
- XCIX. **Fatty Acid Composition of Banana Musa spp AAA Grown under Open Field and Protected Cultivation**
SELLİ S.
28th International Horticultural Congress, 22 - 27 Ağustos 2010
- C. **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
- CI. **Evaluation of volatile profile in Turkish red wine obtained from cv. Kalecik karasi.**
GELEN B., Selli S., Kelebek H.
Wine Active Compounds, Beaune, Fransa, 24 - 26 Mart 2011, ss.201-203
- CII. **Kükürtleme İşleminin Hacıhalioğlu Çeşidinden Elde Edilen Kuru Kayıların Terpen Bileşikleri Üzerine Etkisi**
SELLİ S.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15 - 17 Nisan 2011
- CIII. **Volatile terpene constituents in fresh blood orange juice obtained from cv. Moro (Citrus sinensis(L)).**

Osbeck).

GELEN B., kelebek h., Şen k., selli s.

PSE International Symposium on Terpenes-Application, Activity and Analysis, İstanbul, Türkiye, 26 - 29 Ekim 2010, ss.101

- CIV. **Determination of Glicosidically Bound Terpene Compounds of Soganci Apricot Grown in Ml alaty Turkey**
SELLİ S., KELEBEK H.
International PSE Symposium on- Terpenes, 26 - 29 Eylül 2010
- CV. **Malatyada Yetiştirilen Hacihaliloğlu Kayısının Glikozid Yapılı Bağlı Aroma Maddelerinin Katı Faz Ekstraksiyon ve GC-MS-FID Tekniğiyle Belirlenmesi**
CABAROĞLU T., Kelebek H., ŞEN K., SELLİ S., Gunata Z., ASMA B. M.
6. Gıda Müh. Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.383-388
- CVI. **Characterization of aroma active compounds in cv Hacihaliloluapricot produced in Malaty province of Turkey**
SELLİ S., KELEBEK H.
3rd International EuroFIR Congress, 8 - 10 Eylül 2009
- CVII. **Volatile Ester Compounds of Osmanlı and Camarosa Strawberry Fragaria x Ananassa Dutch**
SELLİ S.
8th Pangborn Sensory Science Symposium, 26 - 30 Temmuz 2009
- CVIII. **Glikozidaz Enziminin Bornova Misketi Üzümünden Elde Edilen Şarapların Aroma Bileşikleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., Cabaroğlu T., Günata Z.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.115-124
- CIX. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası Üzümlerinin ve Bu Üzümlerden Elde Edilen Şarapların Genel**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T., Kelebek H.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.145-159
- CX. **Glikozidaz enziminin Bornova misketi üzümünden elde edilen Şarapların aroma bileşikleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., Gunata Z.
Ulusal Bağcılık ve Őarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.115-123
- CXI. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası üzümünün ve bu üzümlerden elde edilen Şarapların genel özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Kelebek H., ERTEN H., SELLİ S.
Ulusal Bağcılık ve Őarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.145-153
- CXII. **Kozan Yerli Portakalının Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., Cabaroğlu T., Ünal Ü.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.539-547
- CXIII. **Kozan yerli portakalının Şaraba işlenmesinde maya florasındaki gelişmeler**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., ÜNAL Ü.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.539-547
- CXIV. **Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler ve Kültür Mayası Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Őarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.531-540
- CXV. **Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden Elde Edilen Őaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermantasyonu Süresinin Etkisi**
ERTEN H., Bozdoğan A., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Őarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.493-503
- CXVI. **Kabuk Maserasyonu İşleminin Narince Üzümünden Elde Edilen Şarapların Bileşimi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Őarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.551-558

- CXVII. KATI FAZ MİKRO EKSTRAKSİYON TEKNİKLERİ KULLANILARAK SULTANIYE ŞARAPLARINDA UÇUCU BİLEŞİKLERİN BELİRLENMESİ**
SELLİ S.
Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Türkiye, 29 - 31 Mayıs 2002
- CXVIII. Öküzgözü ve Boğazkere üzümünün ve bunlardan elde edilen şarapların genel özellikleri**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., ÜNAL Ü.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.225-233
- CXIX. Bornova misketi şırasındaki terpen bileşiklerinin tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GAP II. Tarım Kongresi-1.Cilt, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, ss.251-258
- CXX. Bornova Misketi Şırasındaki Serbest Terpen Bileşiklerinin tayininde İki Farklı Ekstraksiyon Yönteminin Kıyaslanması**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.251-258
- CXXI. Boğazkere ve Öküzgözü Üzümünün ve Bunlardan Elde Edilen Şarapların Genel Özellikleri**
ERTEN H., Canbaş A., ÜNAL M. Ü. , SELLİ S., CABAROĞLU T., Deryaoğlu A.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.225-234
- CXXII. Önemli bazı üzüm çeşitlerinin şaraplık değerlerinin belirlenmesi ve elde edilen şarapların kalitesinin geliştirilmesi üzerine araştırmalar**
ERTEN H., Canbaş A., Nurgel C., SELLİ S., CABAROĞLU T.
TÜBİTAK- Türkiye Tarımsal Araştırma Projesi Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Ekim 2000, ss.29
- CXXIII. Kabuk maserasyonunun Emir üzümünden elde edilen şıra ve şarapların bileşimi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.231-240

Desteklenen Projeler

- SELLİ S., KELEBEK H., GÜÇLÜ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GC-MS-Olfaktometri ve LC-MS-MS Teknikleriyle Jalapeno ve Haşmet (*Capsicum annuum*) Biberlerinin Aroma AromaAktif ve Fenolik Bileşiklerinin Karakterizasyonu ve Olgunluk Aşamalarının Bu Bileşikler Üzerine Etkileri, 2019 - Devam Ediyor
- SELLİ S., KESER D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytinyağlarının Aroma, Aroma-Aktif, C-İzotop Oranlarının ve Biyoaktif Bileşenlerinin Karakterizasyonu ve Farklı Hasat Yıllarının Bu Bileşikler Üzerine Etkileri, 2019 - Devam Ediyor
- SELLİ S., TÜBİTAK Projesi, Farklı Mevsimlerden ve Yörelere Edilen Gökkuşuğu Alabalıklarının ve Yetiştirildiği Suların Aroma, Aroma-Aktif ve Kötü Kokulu Bileşiklerin Belirlenmesi ve Bazı Kötü Kokulu Bileşiklerin Moleküler Baskılı Katı Faz Ekstraksiyonu (Mispe) ile Uzaklaştırılması, 2019 - Devam Ediyor
- SELLİ S., Özkara K. T. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Et Suyu Tozu Üretiminde Haşlama Koşullarının Optimizasyonu Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsülasyonu ve Bu İşlemlerin Aroma-Aktif Bileşikler ve Fizikokimyasal Özellikler Üzerine Etkileri, 2018 - Devam Ediyor
- SELLİ S., Demirbaş N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizin ve İranın Farklı Bölgelerinden Elde Edilen Safranların (*Crocus sativus* L.) Aroma ve Aroma-Aktif Bileşikleri, 2018 - Devam Ediyor
- SELLİ S., Kadioğlu Şenli D. D. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sürgün Dönemlerinden Elde Edilen Siyah Çay Örneklerinin Aroma ve Aroma-Aktif Bileşiklerinin Kıyaslanması, 2016 - Devam Ediyor
- SELLİ S., YETİŞEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal bulanık limon suyuna limon kabuk yağı ilavesinin aroma ve aroma-aktif bileşikler üzerine etkisi, 2018 - 2021
- SELLİ S., Sertkaya M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sarılop ve Bursa Siyahı (*Ficus carica* L.) İncirlerinin Aroma-Aktif ve Fenol Bileşiklerinin Karakterizasyonu, 2017 - 2021
- SELLİ S., Muku C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğu Akdeniz Bölgesi ballarının naftalin ve pestisit kalıntılarının LC-MS-MS ve HS-SPME GC-MS ile belirlenmesi, 2016 - 2021
- SELLİ S., SÖNMEZDAĞ A. S. , KELEBEK H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze ve Doğal Fermente Kaparilerin

Aroma AromaAktif ve Fenol Bileşiklerinin Karakterizasyonu, 2017 - 2019
SELLİ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilimsel Yayın Teşvik, 2016 - 2019
Selli S., AB Destekli Diğer Projeler, MEDOOMICS - Mediterranean Extra Virgin Olive Oil Omics: profiling and fingerprinting, 2016 - 2019
SELLİ S., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı Bölgelerde Üretilen Zeytinyağlarının Nükleer Manyetik Resonans (1H ve 13C NMR) ve İzotop Oranı Kütle Spektroskopisi (IRMS) Yöntemleri Kullanılarak Coğrafi İşaretlemeyle İlişkin Kimliğinin Belirlenmesi, 2015 - 2019
SELLİ S., GÜÇLÜ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sıcaklıklarda Vakum Paketli Sous Vide Pişirilen Dana Etlerinin Izgarada Pişirilen Etlerle Aroma ve AromaAktif Bileşikler Açısından Kıyaslanması, 2017 - 2018
SELLİ S., TÜBİTAK Projesi, Agaricus bisporus ve Pleurotus ostreatus Kültür Mantarlarının Aroma-Aktif ve Fenol Bileşiklerinin Karakterizasyonu ve Isıl İşlemlerin Bu Bileşikler Üzerine Etkileri, 2017 - 2018
SELLİ S., Salman E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar suyunun konsantreye işlenmesi aşamalarında aroma ve aroma aktif bileşiklerindeki değişimler, 2016 - 2018
SELLİ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilimsel Yayın Teşvik (5 adet), 2014 - 2018
CABAROĞLU T., SELLİ S., DARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü HPLC cihazının bakım ve Onarımı, 2016 - 2016

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Journal of Chemistry, Editörler Kurulu Üyesi, 2010 - Devam Ediyor
Foods, Özel Sayı Editörü, 2018 - 2018
Journal of Food Processing and Preservation, Özel Sayı Editörü, 2018 - 2018

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):2097
h-indeksi (WOS):27