

Prof. Dr. TURGUT CABAROĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6997](tel:+903223386997) Dahili: 2172

Fax Telefonu: [+90 322 338 6614](tel:+903223386614)

E-posta: tcabar@cu.edu.tr

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

Posta Adresi: Ç.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Müh. Bölümü 01330 Adana

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1489-9929

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-6984-2018

ScopusID: 6602080429

Yoksis Araştırmacı ID: 11805

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Türkiye 1991 - 1995

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Türkiye 1988 - 1991

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1984 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, Nevşehir-Ürgüp yöresinde yetiştirilen beyaz emir üzümünün ve bu üzümünden elde edilen şarapların aroma maddeleri üzerinde araştırmalar, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1995

Yüksek Lisans, Nevşehir-Ürgüp yöresi şaraplık beyaz emir üzümü üzerinde teknolojik araştırma, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1991

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2006

Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2001

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1989 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor
Laboratuvar Müdürü, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2016
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2016
Fakülte Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2013 - 2016
Enstitü Yönetim Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013 - 2016
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2013
Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2013
Bölüm Başkan Yardımcısı, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2007 - 2010
BAP Alt Komisyon Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2010
Fakülte Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2002 - 2005
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2002 - 2005

Verdiği Dersler

Gıda Kalite Güven. Yönt. Sist. , Lisans, 2020 - 2021
Gıda Kalitesi ve Güvenliği Yönetim Sistemleri, Lisans, 2020 - 2021
Duyusal Analiz Yöntemleri ve Panelist Eğitimi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Şarap Üretiminde Sorunlar ve Çözümleri, Doktora, 2020 - 2021
Gıdalarda Aroma Maddeleri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Gıda Mevzuatı, Lisans, 2021 - 2022
Şarap Kimyası, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Dünya Şarapçılığı ve Özel Şaraplar, Doktora, 2021 - 2022
Aroma Biyoteknolojisi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri , Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Şarap ve Distile Alkollü İçkiler Teknolojisi , Lisans, 2021 - 2022
Alkollü İçkiler ve Analiz Yöntemleri , Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Yönetilen Tezler

Cabaroğlu T., Patkara üzümünden elde edilen kırmızı şarapların fenolik ve aroma bileşikleri üzerine cibre fermantasyonu süresinin etkisi, Yüksek Lisans, G.KOÇ(Öğrenci), Devam Ediyor
Cabaroğlu T., Üzümde Suma Üretiminde Fermantasyonda Kullanılan Farklı Maya Suşlarının Etanol Verimi, Gliserol ve Uçucu Bileşikler Üzerine Etkisi, Doktora, E.ARSLAN(Öğrenci), Devam Ediyor
Cabaroğlu T., Beyaz şarap üretiminde Metschnikowia pulcherrima mayasının saf ve karışık kültür fermantasyonunun aroma ve tiol bileşikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.ÖZONUR(Öğrenci), Devam Ediyor
Cabaroğlu T., Elazığ menşeli öküzgözü üzümü ve şaraplarının farklı alt bölgelerde köken kontrol sistemine yönelik kalite özelliklerinin belirlenmesi aroma ve fenolik bileşiklerinin kimyasal karakterizasyonu, Doktora, T.ÖZTEKİN(Öğrenci), Devam Ediyor
Cabaroğlu T., Impact of carbonic maceration and oak barrel aging on aroma and phenolic compounds of red wines from vitis vinifera L.CV öküzgözü, Doktora, J.MARVIN(Öğrenci), 2021
Cabaroğlu T., Şalgam suyu üretiminde tane ilavesinin ve depolama sıcaklığının fenol bileşikleri ve renk stabilitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, C.KAYAPINAR(Öğrenci), 2021
Cabaroğlu T., Kavrulmuş yer fıstığı ve fıstık ezmesinde yörenin ve tane boyutunun in vivo ve in vitro aroma bileşimi ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Doktora, T.EKER(Öğrenci), 2021
Cabaroğlu T., Saplı ve sapsız maserasyonun şiraz şaraplarının aroma ve fenolik bileşikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans,

A.KILINÇ(Öğrenci), 2021
Cabaroğlu T., Anason (pimpinella anisum l.) tohumunun uçucu yağı ve aroma bileşimi üzerine yörenin etkisi, Yüksek Lisans, K.ÖZCAN(Öğrenci), 2021
Söylemezoğlu G., Cabaroğlu T., Kalecik Karası üzüm çeşidine ait klonlarda farklı ürün yükü uygulamalarının gelişme verim ürün ve şarap kalitesi üzerine etkileri, Yüksek Lisans, H.MERVE(Öğrenci), 2021
Cabaroğlu T., Cabernet sauvignon şaraplarının aroma ve fenolik bileşikleri üzerine yörenin (Şarköy/Trakya-Urla/Ege) etkisi, Yüksek Lisans, D.YILDIRIM(Öğrenci), 2021
Cabaroğlu T., Sofralık zeytin fermantasyonunda starter kültür kullanımının zeytinin aroması ve kalite özellikleri üzerine etkisi, Doktora, G.KOYUNCU(Öğrenci), 2020
Cabaroğlu T., Doğu Anadolu Bölgesi'nin bazı önemli siyah kuru üzümünün besin değerleri ve kalite özelliklerinin belirlenmesi ve sultani çekirdeksiz kuru üzüm ile karşılaştırılması, Doktora, T.EDA(Öğrenci), 2020
Cabaroğlu T., Narince üzümünden izole edilen endojen Saccharomyces ve non-Saccharomyces mayaların karışık ve saf kültürlerinin beyaz şarap aroması üzerine etkisi, Yüksek Lisans, E.ARSLAN(Öğrenci), 2018
Cabaroğlu T., Merlot şaraplarının aroma ve fenolik bileşikleri üzerine yörenin (Şarköy/Trakya-Urla/Ege) etkisi, Yüksek Lisans, H.MERAL(Öğrenci), 2018
Cabaroğlu T., Narince üzümünün spontan fermantasyonu sırasında maya florasındaki gelişmeler ve izole edilen potansiyel mayaların şarap kalitesi üzerine etkileri, Doktora, Z.Dilan(Öğrenci), 2017
Cabaroğlu T., Türkiye'de farklı coğrafi yörelerde üretilen yerli kalite kırmızı şarapların (Öküzgözü, Boğazkere, Kalecik karası) kimyasal ve duyuşal tanımlayıcılarının kemometrik yöntemlerle belirlenmesi, Doktora, M.DARICI(Öğrenci), 2017
Cabaroğlu T., Küpte şarap: Ketengömlek üzümünden antik dönem yöntemiyle organik beyaz şarap üretimi, Yüksek Lisans, M.CANATAR(Öğrenci), 2017
Cabaroğlu T., Maya tortusunda tutma/batonnage tekniğinin beyaz şarabın aroması üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.ÖZTEKİN(Öğrenci), 2017
Cabaroğlu T., Rakı distilasyonunda fraksiyonel ayırmanın ve distilasyon sayısının aroma maddeleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, D.BERGAMA(Öğrenci), 2017
Cabaroğlu T., Ülkemizde üretilen önemli yerli ve yabancı şaraplık üzüm çeşitlerinin şeker ve organik asit içeriklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.FUNDA(Öğrenci), 2016
Cabaroğlu T., Anason (Pimpinella anisum L.)tohumunun uçucu yağı ve aroma bileşimi üzerine depolama süresinin etkisi, Yüksek Lisans, T.MELİS(Öğrenci), 2016
Cabaroğlu T., Alaçatı bölgesinde üretilen kekik balının aroma ve aroma aktif bileşiklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.AYDEMİR(Öğrenci), 2016
CABAROĞLU T., ÜLKEMİZDE ÜRETİLEN MEYVE ŞARAPLARININ BİLEŞİMİ VE GIDA MEVZUATINA UYGUNLUKLARININ ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, S.GÜNDOĞDU(Öğrenci), 2015
CABAROĞLU T., ELAZIĞ YÖRESİNDE YETİŞTİRİLEN KÖSETEVEK ÜZÜM ÇEŞİDİNİN KALİTE KIRMIZI ŞARAP ÜRETİM POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, T.EDA(Öğrenci), 2015
CABAROĞLU T., Yöre Özelliklerinin Bornova Misketi Üzümü ve Şarabının Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri,Aroma ve Fenol Bileşikleri Üzerine Etkileri, Doktora, S.Yabacı(Öğrenci), 2015
CABAROĞLU T., Malatya Çevresi Yerli Kayıslarında Aroma Maddelerinin GC-MS-O tekniği ile belirlenmesi ve bazı teknplojik işlemlerin aroma maddeleri üzerine etkileri, Doktora, K.Şen(Öğrenci), 2012
CABAROĞLU T., Bazı Malolaktik Bakteri Kültürlerinin (Oenococcus oeni) Kalecik Karası Şarabının Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, D.ÇELİK(Öğrenci), 2012
Cabaroğlu T., Denizli İlinin Değişik Rakımlı Alt Bölgelerinden Sağlanan Çalkarası Üzümünün ve Bu Üzümlerden Elde Edilen Pembe Şarapların Aroma Maddelerinin Belirlenmesi,, Yüksek Lisans, M.DARICI(Öğrenci), 2011
CABAROĞLU T., Ülkemizde Üretilen Bazı Şaraplarda ve Rakılarda Etil Karbamat Miktarlarının Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ü.KAYALAR(Öğrenci), 2011
CABAROĞLU T., Türkiye?de Üretilen Brendilerin Uçucu Bileşenleri Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, B.BİÇER(Öğrenci), 2009
CABAROĞLU T., Türk Rakılarında Aroma Maddelerinin GC-MS-FID Tekniğiyle Belirlenmesi ve Hammaddenin Aromatik Kalite Üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.ÖZKANDAN(Öğrenci), 2009
CABAROĞLU T., Role of Drying Method on Chemical Characteristics of Alkaya Apricots from Malatya-Turkey, Yüksek Lisans, L.INSERRA(Öğrenci), 2009

CABAROĞLU T., Tokaloğlu Kayısısından Elde edilen Şarapların Aroma Maddeleri Üzerine bir Araştırma, Yüksek Lisans, M.SAKARLI(Öğrenci), 2009
CABAROĞLU T., Biyoteknolojik yoldan doğal izoamil asetat ve etil asetat aromalarının üretimi üzerine araştırmalar, Doktora, M.Yılmaztekin(Öğrenci), 2009
CABAROĞLU T., Ülkemizde Üretilen Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, M.AKBAŞ(Öğrenci), 2008
CABAROĞLU T., Durultma Maddelerinin Şaraptaki Bazı Pestisitlerin Ortamdan Uzaklaştırılmasına Etkileri, Yüksek Lisans, K.ŞEN(Öğrenci), 2005
CABAROĞLU T., Kayısı Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, E.FİLİZ(Öğrenci), 2005
CABAROĞLU T., Böğürtlen Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, A.TOGAY(Öğrenci), 2005
CABAROĞLU T., Türk Rakılarının Bazı Uçucu Bileşikleri Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, O.GÖZEN(Öğrenci), 2005
Cabaroğlu T., Pozantı (Adana) koşullarında yetiştirilen siyah "carignane" ve "syrah" üzümünün şaraplık değerleri üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, İ.İNCESESLİ(Öğrenci), 2003

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Doktora tez savunma, Çukurova Üniversitesi / Bahçe Bitkileri, Temmuz, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ocak, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Mayıs, 2014
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Mart, 2014
Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Nisan, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, Mayıs, 2012
Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Mart, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, Haziran, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, Ocak, 2011
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ocak, 2010
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ocak, 2010
Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ocak, 2010
Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Haziran, 2009
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, Aralık, 2008
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Aralık, 2008
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ekim, 2007
Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Haziran, 2006
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Eylül, 2005
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Harran Üniversitesi/Gıda Müh, Ekim, 2004
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Çevre Müh, Aralık, 2003
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Kasım, 2003
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Mayıs, 2003
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Eylül, 2002
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ekim, 1999
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., Ocak, 1998

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impact of lactic acid bacteria starter inoculation on the Physico-chemical, microbiological, volatiles and sensory properties of natural black Gemlik (*Olea europaea* L., cv.) table olives**
Koyuncu G., CABAROĞLU T.
Food Bioscience, cilt.60, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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)

- III. **Anthocyanins: Metabolic Digestion, Bioavailability, Therapeutic Effects, Current Pharmaceutical/Industrial Use, and Innovation Potential**
Ayvaz H., Cabaroğlu T., Akyildiz A., Pala C. U., Temizkan R., Ağçam E., Ayvaz Z., Durazzo A., Lucarini M., R D., et al.
ANTIOXIDANTS, cilt.12, sa.1, ss.1-39, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **Sensory Lexicon and Major Volatiles of Raki Using Descriptive Analysis and GC-FID/MS.**
Darıcı M., Özcan K., Beypınar D., Cabaroglu T.
Foods (Basel, Switzerland), cilt.10, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Evaluating the chemical and metal contamination of commercial Raki, a grape-based alcoholic beverage from Turkey**
Menevseoglu A., CABAROĞLU T.
OENO ONE, cilt.55, sa.3, ss.261-271, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Pure and Mixed Autochthonous Torulaspora delbrueckii and Saccharomyces cerevisiae on Fermentation and Volatile Compounds of Narince Wines**
ARSLAN E., ÇELİK Z. D., CABAROĞLU T.
FOODS, cilt.7, sa.9, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **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-Expanded)
- XII. **Effect of sulphuring on physicochemical characteristics and aroma of dried Alkaya apricot: a new Turkish variety**
INSERRA L., CABAROĞLU T., Sen K., ARENA E., BALLISTRERI G., FALLICO B.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.41, sa.1, ss.59-68, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., Boyaci-Gunduz C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
HANDBOOK OF VEGETABLE PRESERVATION AND PROCESSING, 2ND EDITION, ss.209-230, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **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)
- XV. **Effects of Fermentation Temperature and Aeration on Production of Natural Isoamyl Acetate by Williopsis saturnus var. saturnus**
YILMAZTEKİN M., Cabaroğlu T., ERTEN H.
BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, 2013 (SCI-Expanded)

- XVI. **The influence of fining agents on the removal of some pesticides from white wine of *Vitis vinifera* L. cv. Emir**
Sen K., CABAROĞLU T., YILIRNAZ H.
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, cilt.50, sa.11, ss.3990-3995, 2012 (SCI-Expanded)
- XVII. **Confirmatory Method for the Determination of Volatile Congeners and Methanol in Turkish Raki According to European Union Regulation (EEC) No. 2000R2870: Single-Laboratory Validation**
YILMAZTEKİN M., CABAROĞLU T.
JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL, cilt.94, sa.2, ss.611-617, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Methanol and Major Volatile Compounds of Turkish Raki and Effect of Distillate Source**
CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.117, sa.1, ss.98-105, 2011 (SCI-Expanded)
- XIX. **Differentiation of Turkish Rakies through Headspace Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography-Mass Spectrometry Analysis**
YILMAZTEKİN M., CABAROĞLU T., GUNATA Z.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.117, sa.4, ss.622-626, 2011 (SCI-Expanded)
- XX. **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-Expanded)
- XXI. **Enhanced production of isoamyl acetate from beet molasses with addition of fusel oil by *Williopsis saturnus* var. *saturnus***
Yilmaztekin M., ERTEN H., CABAROĞLU T.
FOOD CHEMISTRY, cilt.112, sa.2, ss.290-294, 2009 (SCI-Expanded)
- XXII. **Production of isoamyl acetate from sugar beet molasses by *Williopsis saturnus* var. *saturnus***
Yilmaztekin M., ERTEN H., CABAROĞLU T.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.114, sa.1, ss.34-38, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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-Expanded)
- XXIV. **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-Expanded)
- XXV. **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-Expanded)
- XXVI. **The influence of inoculum level on fermentation and flavour compounds of white wines made from cv. Emir**
Erten H., Tanguler H., Cabaroglu T., Canbas A.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.112, sa.3, ss.232-236, 2006 (SCI-Expanded)
- XXVII. **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-Expanded)
- XXVIII. **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-Expanded)
- XXIX. **Determination of volatile compounds in sultaniye wine by solid-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-Expanded)

- XXX. **Methanol contents of Turkish varietal wines and effect of processing**
Cabaroğlu T.
FOOD CONTROL, cilt.16, sa.2, ss.177-181, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Volatile flavour components of orange juice obtained from the cv. Kozan of Turkey**
Selli S., Cabaroğlu T., Canbaş A.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.17, sa.6, ss.789-796, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Volatile flavour components of mandarin wine obtained from clementines (Citrus reticula Blanco) extracted by solid-phase microextraction**
Selli S., Kurkcuoğlu M., Kafkas E., Cabaroğlu T., Demirci B., Baser K. C. H., Canbaş A.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.19, sa.5, ss.413-416, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Volatile composition of red wine from cv. Kalecik Karasi grown in central Anatolia**
Selli S., Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., Nurgel C., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, cilt.85, sa.2, ss.207-213, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Wine flavor enhancement through the use of exogenous fungal glycosidases**
Cabaroğlu T., Selli S., Canbaş A., Lepoutre J., Gunata Z.
ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY, cilt.33, sa.5, ss.581-587, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Fermentative aroma in wines from Vitis vinifera cv. Kalecik karasi in relation with inoculation with selected dry yeasts**
Nurgel C., Erten H., Canbaş A., Cabaroğlu T., Selli S.
JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, cilt.37, sa.3, ss.155-161, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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., Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., Nurgel C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.81, sa.3, ss.341-347, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Flavour components of orange wine made from a Turkish cv. Kozan**
Selli S., Cabaroğlu T., CANBAS A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.5, ss.587-593, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effect of fining treatments on the aromatic potential of white wines from Muscat Ottonel and Gewurztraminer cultivars**
Cabaroğlu T., RAZUNGLES A., BAUMES R., GUNATA Z.
SCIENCES DES ALIMENTS, cilt.23, sa.3, ss.411-423, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Aroma compounds of Vitis vinifera L. cv. Emir grown in central Anatolia**
Cabaroğlu T., CANBAS A., GUNATA Z.
JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, cilt.36, sa.4, ss.213-219, 2002 (SCI-Expanded)
- XL. **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., Canbaş A., Cabaroğlu T., Selli S.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.29, sa.1, ss.28-33, 2002 (SCI-Expanded)
- XLI. **The effect of skin contact on the aromatic composition of the white wine of Vitis vinifera L. cv. Muscat of Alexandria grown in Southern Anatolia**
Cabaroğlu T., CANBAS A.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.31, sa.1, ss.45-55, 2002 (SCI-Expanded)
- XLII. **Contribution by Saccharomyces cerevisiae yeasts to fermentation and flavour compounds in wines from cv. Kalecik karasi grape**
Nurgel C., Erten H., Canbaş A., Cabaroğlu T., Selli S.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.108, sa.1, ss.68-72, 2002 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Free and bound volatile composition of red wines of Vitis vinifera L. cv. Okuzgozu and Bogazkere grown in Turkey**
Cabaroğlu T., Canbaş A., Lepoutre J., Gunata Z.
AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE, cilt.53, sa.1, ss.64-68, 2002 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Kabuk maserasyonunun beyaz Emir üzümünden elde edilen şıranın aroma maddeleri bileşimine**

etkisi

CABAROĞLU T., Canbaş A.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.24, ss.191-198, 2000 (SCI-Expanded)

- XLV. **Aroma composition of a white wine of Vitis vinifera L Cv Emir as affected by skin contact**
Cabaroğlu T., CANBAS A., BAUMES R., BAYONOVE C., LEPOUTRE J., GUNATA Z.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.62, sa.4, ss.680-683, 1997 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **TÜRK ŞARAPÇILIĞININ DURUMU VE SORUNLARI**
CABAROĞLU T.
Bahçe, cilt.52, sa.Özel Sayı 1, ss.269-275, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **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)
- IV. **TOPRAKTAN ŞARABA, BORNOVA MİSKETİNİN ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ¹**
YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T.
BAHÇE, sa.47, ss.537-549, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **GIDALARIN TÜKETİLMESİ SIRASINDA RETRONAZAL YOLLA AROMA SALINIMININ BELİRLENMESİ**
EKER T., CABAROĞLU T.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.43, sa.1, ss.64-77, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Alkollü İçkilerin Kalite Kontrolünde Kullanılan Farklı Alkol Tayin Metotlarının Karşılaştırılması ve NIR (Yakın Kızılötesi Spektroskopisi) Metodunun Validasyonu**
DARICI M., CABAROĞLU T.
Gıda, cilt.43, sa.1, ss.90-100, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **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)
- VIII. **Dünya Şarap Endüstrisine Genel Bir Bakış**
CABAROĞLU T.
Bahçe, ss.23-30, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Tokat ve Nevşehir Yörelerinde Yetişen Narince Üzümü ve Üzüm Şirasının Spontan Fermantasyonu Sırasında Maya Popülasyonunun PZR-RFLP Teknikleri ile Belirlenmesi**
Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.
Bahçe, ss.717-724, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **ELAZIĞ YÖRESİNDE YETİŞTİRİLEN KÖSETEVEK ÜZÜM ÇEŞİDİNİN KIRMIZI ŞARAP ÜRETİMİNE UYGUNLUK DURUMUNUN BELİRLENMESİ**
ARPA T. E., CABAROĞLU T.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, sa.3, ss.235-241, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **Bornova Misketi Şaraplarının Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi**
DARICI M., Yabacı Karaoğlan S., Çelik Z. D., CABAROĞLU T.
Gıda, cilt.42, sa.1, ss.86-94, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Bornova Misketi Şaraplarının Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi**
DARICI M., Yabacı Karaoğlan S., Çelik Z. D., CABAROĞLU T.
Gıda, sa.42, ss.114-120, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **Türkiye'de Farklı Coğrafi Yörelere Üretilen Kalite Kalecik Karası Kırmızı Şaraplarının Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi**
DARICI M., CABAROĞLU T.
Gıda, sa.42, ss.107-113, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Malatya Yöresinde Yetiştirilen Önemli Kayısı Çeşitlerinin Kayısı Şarabı Üretimine Elverişlilik Durumlarının Belirlenmesi**
Filiz E., CABAROĞLU T.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.31, ss.49-60, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Malatya'da Yetiştirilen Hacihaliloğlu kayısının glikozid yapılı bağlı aroma maddelerinin katı faz ekstraksiyonla ve GC-FID tekniğiyle belirlenmesi**
CABAROĞLU T., SEN K.
Ç.Ü. Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.31, sa.2, ss.145-152, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Adana ili Gemlik ve Barnea zeytinyağlarının aroma maddelerinin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., SELİ S., Kelebek H., SEN K., ULAŞ M., KESEN S.
GIDA, cilt.39, sa.2, ss.103-110, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Denizli ilinin değişik rakımlı alt bölgelerinden Sağlanan çalkarası üzümlerinden elde edilen pembe Şarapların aroma maddelerinin belirlenmesi**
CABAROĞLU T., DARICI M.
GIDA, cilt.38, sa.4, ss.207-214, 2013 (Hakemli Dergi)
- XX. **Denizli ilinin değişik rakımlı alt bölgelerinden sağlanan Çalkarası üzümlerinden elde edilen pembe şarapların aroma maddelerinin belirlenmesi. Gıda Dergisi**
CABAROĞLU T., DARICI M.
Gıda, cilt.38, sa.3, ss.207-214, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Emir Üzümünden Geleneksel Yöntemle Üretilen Doğal Köpüren Şarabın Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi**
CABAROĞLU T., Bozdoğan A., ŞEN K., DARICI M.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.3, ss.14-21, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Farklı Tip Türk Rakılarında Temel Uçucu Bileşiklerin Gaz Kromatografisinde Doğrudan Enjeksiyonla Belirlenmesi**
CABAROĞLU T., ÖZKANDAN S.
GIDA, cilt.37, sa.2, ss.87-94, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **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)
- XXIV. **Ülkemizde üretilen bazı üzüm sirkelerinin bileşimleri ve gıda mevzuatına uygunlukları üzerine bir araştırma**
CABAROĞLU T., AKBAŞ M.
GIDA, cilt.35, sa.3, ss.183-188, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Birada Bulunan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Tangüler H.
GIDA, cilt.35, sa.6, ss.453-460, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi**

- ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.33, sa.1, ss.35-41, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Böğürtlen şarabı üretiminde çeşit ve işleme tekniğinin kalite üzerine etkisi-1**
CABAROĞLU T., TOGAY A., ŞEN K.
GIDA TEKNOLOJİSİ, cilt.11, sa.5, ss.93-96, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri ve Oluşum mekanizmaları**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.32, sa.1, ss.43-49, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **. Böğürtlen şarabı üretiminde çeşit ve işleme tekniğinin kalite üzerine etkisi-2**
CABAROĞLU T., TOGAY A., ŞEN K.
GIDA TEKNOLOJİSİ, cilt.11, sa.6, ss.76-80, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Pozanti Yöresinde Yetiştirilen Bazı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Kırmızı Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., Bozdoğan A., İncesesli İ., Özdemir G., Tangolar S., Canbaş A.
GIDA, cilt.32, sa.4, ss.165-172, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Pozanti'da Yetiştirilen Bazı Beyaz Üzüm çeşitlerinin Beyaz Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., Bozdoğan A., ÜNAL M. Ü., Özdemir G., CABAROĞLU T., Tangolar S., Canbaş A.
GIDA, cilt.32, sa.6, ss.269-275, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Bazı üzüksü meyvelerde fenol ve antosiyanin içerikleri**
KAFKAS N. E., BOZDOĞAN A., BURĞUT A., TÜREMİŞ N. F., PAYDAŞ KARGI S., CABAROĞLU T.
II. Ulusal Üzüksü Meyveler Sempozyumu, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **cibre fermantasyonu süresinin Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden karıştırılarak Elde edilen Şarapların fenol bileşikleri ve Kalitesi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Bozdoğan A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, cilt.31, sa.2, ss.77-85, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Cibre Fermantasyonu Süresinin Öküzgözü ve Boğozkare Üzümlerinden karıştırılarak Elde Edilen Şarapların Fenol Bileşikleri ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., ÜNAL M. Ü., Bozdoğan A.
GIDA, cilt.31, sa.2, ss.77-85, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **cibre fermantasyonu süresinin Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden karıştırılarak Elde edilen Şarapların fenol bileşikleri ve Kalitesi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., ERTEN H., ÜNAL M. Ü., BOZDOĞAN A.
Gıda, cilt.31, sa.2, ss.77, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Gıda Teknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Yılmaztekin M.
GIDA, cilt.30, sa.4, ss.269-274, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Karışımının Şaraba İşlenmesinde Cibre Fermantasyonu Süresinin Fenol Bileşikleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., Bozdoğan A.
GIDA, cilt.30, sa.1, ss.63-69, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Gıda biyoteknolojisinde aroma maddelerinin süperkritik akışkan yöntemiyle ekstraksiyonu**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
GIDA, cilt.30, sa.4, ss.269-274, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **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 (Hakemli Dergi)
- XL. **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 (Hakemli Dergi)
- XLI. **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 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Technological properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of Emir and Kalecik karasi grapes**
Ateşci C. N., Erten H., Canbaş A., Cabaroğlu T., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.9, ss.83-89, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel Ateşci C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.9, sa.1, ss.83-89, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Nurgel Ateşci C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.9, sa.1, ss.83-89, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLV. **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 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Üzümlerde aroma maddeleri ve şarapçılık açısından önemi**
CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.28, sa.6, ss.599-605, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **. Kabuk maserasyonunun Emir üzümünden elde edilen şarabın aroma maddeleri bileşimine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
DÜNYA GIDA, cilt.8, sa.7, ss.64-70, 2003 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Free and bound aroma compounds of Kalecik karasi must**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaş A., Erten H., Ateşci C. N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.8, ss.333-337, 2002 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Kalecik Karası şırasında 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 (Hakemli Dergi)
- L. **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 (Hakemli Dergi)
- LI. **Glikozidaz enziminin İskenderiye Misketi ve Emir şaraplarının aroma bileşikleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.25, ss.273-281, 2001 (Scopus)
- LII. **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 (Hakemli Dergi)
- LIII. **Starking ve Golden Delicious çeşitlerinden Düşük, Normal ve Yüksek alkollü Elma şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ESKİÜÇTEPE T.
Ç. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.15, sa.2, ss.71-78, 2000 (Hakemli Dergi)
- LIV. **Kabuk maserasyonunun İskenderiye misketi üzümünden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
GIDA, cilt.25, sa.1, ss.61-68, 2000 (Hakemli Dergi)
- LV. **Kabuk maserasyonunun İskenderiye misketi üzümünden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**

- Canbaş A., CABAROĞLU T.
Gıda, cilt.25, sa.1, ss.61-68, 2000 (Hakemli Dergi)
- LVI. **Effect of Use of Pure Yeast Culture *Saccharomyces cerevisiae* K1 on Aromatic Compounds of Emir Wine**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Gunata Z., Bayonove C.
Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, cilt.23, ss.137-144, 1999 (Scopus)
- LVII. **Emir üzümünün şaraba işlenmesinde saf maya kullanımının aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Gunata Z., BAYONOVE C.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.1, ss.137-143, 1999 (Scopus)
- LVIII. **Ziraat Fakóltesi deneme bağında yetiştirilen beyaz Semillon ve İskenderiye Misketi üzümünün şaraplık değerleri üzerine bir araştırma,**
CABAROĞLU T., Canbaş A., TANGOLAR S.
Ç.Ü.Z.F. DERĐİSİ, cilt.12, sa.4, ss.87-96, 1997 (Hakemli Dergi)
- LIX. **Bornova Misketi şarabının aroma maddeleri üzerinde bir araştırma**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Gunata Z.
GIDA, cilt.22, sa.2, ss.137-145, 1997 (Hakemli Dergi)
- LX. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
BİLİM VE TEKNOLOĞİ, cilt.1, ss.3-14, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXI. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden karbon dioksitli düşük alkollü içki üretimi üzerine araştırmalar**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.20, ss.191-198, 1996 (Scopus)
- LXII. **Fermantasyon yoluyla etil alkol üretiminde son gelişmeler**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
DÜNYA GIDA, cilt.7, ss.36-44, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXIII. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi I 1992 yılı denemeleri**
Canbaş A., Deryaoğlu A., CABAROĞLU T.
Gıda, cilt.21, sa.6, ss.403-413, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXIV. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
GIDA, cilt.21, sa.6, ss.403-413, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Elazığ yöresi şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere üzümleri üzerinde teknolojik araştırmalar**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, cilt.20, sa.5, ss.281-288, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **şarapçılıkta kullanılan endüstriyel enzimler**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
GIDA SANAYİİ, sa.39, ss.21-26, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **Elazığ Yöresi şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar I. 1988 ve 1989 Yılı Denemeleri**
ERTEN H., Canbaş A., ÜNAL M. Ü., Deryaoğlu A., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.20, sa.5, ss.281-288, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **şarapçılıkta durultma tekniği**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
GIDA, cilt.19, sa.4, ss.249-253, 1994 (Hakemli Dergi)
- LXIX. **Üzümde elde edilen düşük alkollü içkilerde şeker miktarını azaltma yöntemleri**
Canbaş A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
GIDA, cilt.19, sa.2, ss.107-111, 1994 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Nevşehir Ürgüp yöresi Emir üzümünün şaraba işlenmesi üzerine denemeler**
CABAROĞLU T., CANBAS A., ERTEN H., ÜNAL M. Ü., DERYAOĞLU A.
Ç.Ü. Ziraat Fakóltesi Dergisi, cilt.8, sa.4, ss.37-52, 1993 (Hakemli Dergi)

- LXXI. **Nevşehir-Ürgüp Yöresi Emir Üzümlerinin Şaraba İşlenmesi Üzerine Denemeler**
Canbaş A., ÜNAL M. Ü., Deryaoğlu A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.8, sa.4, ss.37-52, 1993 (Hakemli Dergi)
- LXXII. **Şarapçılıkta kükürt dioksit kullanımı ve önemi**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
GIDA, cilt.18, sa.2, ss.139-144, 1993 (Hakemli Dergi)
- LXXIII. **NEVŞEHİR ÜRGÜP YÖRESİ ŞARAPLIK BEYAZ EMİR ÜZÜMÜ ÜZERİNDE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA**
CABAROĞLU T., CANBAŞ A.
GIDA, cilt.17, sa.2, ss.109-116, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXXIV. **Nevşehir Ürgüp Yöresi Emir Üzümü Üzerinde Teknolojik Araştırma**
Canbaş A., CABAROĞLU T.
Gıda, cilt.17, sa.2, 1992 (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. **Sofralık Zeytin Üretimi**
ERTEN H., Leventdurur S., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.315-346, 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
- VI. **Bira Üretimi**
ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.405-428, 2020
- VII. **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
- VIII. **Fermente Gıdaların aroma Bileşimi**
CABAROĞLU T., KOYUNCU G.
Fermente Gıdalar, Anlı E., Şanlıbaba P., Editör, NOBEL, Ankara, ss.65-81, 2019
- IX. **Moleculer Molecular characterization and technological properties of wine yeasts isolated during spontaneous fermentation of Vitis vinifera L. cv. Narince grape must grown in Tokat**
Çelik Z. D., ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editör, Edp Science Publishers, Sofya, ss.2-17, 2017
- X. **Aroma Biyoteknolojisi**

CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.

Gda Biyoteknolojisi, Ncla Aran, Editör, Nobel, ss.374-392, 2016

- XI. **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
- XII. **BIO WEB OF CONFERENCES:38TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE PART1**
ÇELİK Z. D., KARAOĞLAN S. Y., DARICI M., Kelebek H., ISCI B., KACAR E., ALTINDISLI A., CABAROĞLU T.
Effects of terroir on the terpene compounds of Muscat of Bornova Native white grape variety grown in Turkey, JEANMARIE A., Editör, Edp Edp Sciences, Mainz, ss.1-4, 2015
- XIII. **Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**
ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Hui Y.H., Özgül Evranuz E., Bingöl G., Erten H., Jaramillo-Flores M.E., Editör, CRC Press, ss.209-230, 2015
- XIV. **AROMA BİYOTEKNOLOJİSİ**
CABAROĞLU T.
GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, ARAN N., Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.375-392, 2014

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. **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

- IX. **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
- X. **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
- XI. **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
- 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. **Off-flavor production by Saccharomyces and non-Saccharomyces wine yeasts**
ERTEN H., CABAROĞLU T.
8TH SYMPOSIUM OF THE OENOVITI INTERNATIONAL NETWORK, 13 - 14 Mayıs 2019, ss.55-62
- XIV. **Interlaboratory study of ethanol usage as an internal standard in direct determination of volatile compounds in alcoholic products**
Charapitsa S., Sytova S., Korban A., Sobolenko L., Egorov V., Leschev S., Zakharov M., Cabala R., Busarova R., Shestakovich I., et al.
42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, İsviçre, 15 - 19 Temmuz 2019, cilt.15
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **Effects of pure and mixed autochthonous Torulaspora delbrückii and Sacch. cerevisiae on Fermentation and volatile compounds of Narince wines**
Aslan E., Çelik Z. D., CABAROĞLU T.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- XIX. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde pH'nın Etanol Verimine Etkisi.**
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- XX. **Production of Bioethanol From Sweet Sorghum**
ŞENER A., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., YÜCEL C., YÜCEL D.

2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018

- XXI. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde Sıcaklığın Etanol Verimine Etkisi**
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- XXII. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde Maya Türü ve Suşunun Biyoetanol Verimine Etkisi.**
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018
- XXIII. **Sofralık Zeytinin Aroması**
KOYUNCU G., CABAROĞLU T.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- XXIV. **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
- XXV. **Enological Properties of Some Wine Yeasts Isolated During The Fermentation of Cv Narince Grapes in Capadoccia Region of Turkey**
Çelik Z. D., CABAROĞLU T., ERTEN H.
33rd International Symposium on Yeasts ISSy33, Cork, İrlanda, 26 - 29 Haziran 2017
- XXVI. **Şaraplık Üzümlerde ve Şaraplarda Tanımlayıcı Duyusal Analizler.**
DARICI M., CABAROĞLU T.
9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Türkiye, 11 - 14 Eylül 2017
- XXVII. **Topraktan Şaraba Bornova Misketinin Özelliklerinin Belirlenmesi**
YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T.
Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 11 - 14 Eylül 2017
- XXVIII. **Enological Properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of cv. Narince grapes in Cappadoccia region of Turkey**
Çelik Z. D., CABAROĞLU T., ERTEN H.
33rd International Specialised Symposium on Yeasts, 26 - 29 Haziran 2017, ss.132
- XXIX. **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
- XXX. **Phenolic and Volatile Composition of Wine Made From Muscat of Bornova Grapes from Menderes, Turkey**
YABACI KARAOĞLAN S., KELEBEK H., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofija, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, ss.405-406
- XXXI. **QVEVRI WINE: ORGANIC WHITE WINE PRODUCTION FROM KETENGÖMLEK, A NATIVE VARIETY OF CAPPADOCIA-TURKEY, WITH ANCIENT WINEMAKING METHOD**
CANATAR M., CABAROĞLU T.
40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Sofya, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, ss.416-417
- XXXII. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **Determination of Glycosidically Bound Aroma Compounds of Tokaloglu Apricot Grown in Malatya by Solid Phase Extraction and GC-MS-FID Technique**
ŞEN K., CABAROĞLU T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
- XXXVI. **Effect Of Different Doses Of Some Fining Agents On Removal Of Penconazole From Wine**
ŞEN K., CABAROĞLU T.
International Conference on Civil and Environmental Engineering, 8 - 10 Mayıs 2017
- XXXVII. **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
- XXXVIII. **Yeast Population From Narince Vitis vinifera L Grapes Cultivated in Different Locations of Tokat and Cappadoccia Regions**
Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.
39th World Congress of Vine and Wine, Benlo Gonçaves, Brezilya, 23 Kasım - 28 Ekim 2016
- XXXIX. **FREE AND BOUND AROMA CHARACTERIZATION OF MUSCAT OF BORNOVA WINE GRAPE VITISVINIFERA GROWN IN TURKEY**
YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T.
39th World Vine and Wine Congress, Brezilya, 23 - 28 Ekim 2016, ss.407
- XL. **YEAST POPULATION FROM NARINCE VITIS VINIFERA L GRAPES CULTVITAED IN DIFFERENTLOCATIONS OF THE TOKAT AND CAPPADOCCIA REGIONS**
Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.
39th World Vine and Wine Congress, Brezilya, 23 - 28 Ekim 2016, ss.410-411
- XLI. **FREE AND BOUND AROMA CHARACTERIZATION OF MUSCAT OF BORNOVA WINE GRAPES GROWN IN AEGEAN REGION OF TURKEY**
CABAROĞLU T., KARAOĞLAN S. Y.
39TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Bento Gonçaves, Brezilya, 24 - 28 Ekim 2016, ss.407-408
- XLII. **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
- XLIII. **Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **Chemical Composition and Sensory Propoties 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
- XLVII. **Effect of Terroir on Phenolic Profile of Muscat of Bornova Wines from Different Regions of Aegean**

Turkey

YABACI KARAOĞLAN S., ÇELİK Z. D., DARICI M., KELEBEK H., ERTEH H., İŞÇİ B., ALTINDIŞLİ A., CABAROĞLU T.
38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015

XLVIII. 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

XLIX. 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., ALTINDIŞLİ A., CABAROĞLU T.

38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015, cilt.5

L. 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., ERTEH H., İŞÇİ B., ALTINDIŞLİ A., CABAROĞLU T.

38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Almanya, 5 - 10 Temmuz 2015, cilt.5

L.I. Fatty acid composition of olives grown in Adana Mediterranean region in Turkey

CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M., KELEBEK H., KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Canbaşı A.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.118

L.II. The influence of different yeast inoculum levels on the quality of cider. ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast

ERTEH H., Tangüler H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.

ISSY 31, Vipava, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.1

L.III. The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on the Quality of Cider

ERTEH H., TANGÜLER H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.

31st International Specialised Symposium on Yeast, Nova Gorica-Vipava, Slovenya, 9 - 12 Ekim 2014, ss.109

L.IV. The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on The Quality of Cider

ERTEH H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.

31th International Specialized Symposium on Yeasts, Vipava, Slovenya, 9 - 12 Ağustos 2014, ss.109

L.V. 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

L.VI. Coğrafi İşaretli Distile Alkollü İçkimiz Türk rakısının karakterizasyonu

ERTEH H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T., Özkandan S.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.53-57

L.VII. Şalgam Suyu: Bir Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü

ERTEH 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

L.VIII. Şalgam Suyu Bir Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü

ERTEH 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

L.IX. Malolaktik fermantasyonun ve iki farklı malolaktik bakteri kültürünün (Oenococcus oeni vp41, Oenococcus oeni pn4), Kalecik Karası şarabının aroma bileşikleri üzerine etkisi

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., KRIEGER S.

II. Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2013, ss.54-61

LX. Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage

ERTEH 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

LXI. Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage

ERTEH H., TANGÜLER H., CABAROĞLU T., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Selvihan S., Sezgi B.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 -

26 Ekim 2013, ss.57

- LXII. **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
- LXIII. **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
- LXIV. **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
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **The effect of temperature and aeration on ethyl acetate production by Pichia yeasts**
YILMAZTEKİN M., Cabaroğlu T., ERTEN H.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, cilt.22
- LXVIII. **Characteristic aroma compounds of rose wines from a native variety of Calkarasi grown in Denizli Turkey: Effect of AltitudeEvaluation**
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
- LXIX. **Raki: A Traditional Turkish Distilled Alcoholic Beverage**
ERTEN H., CABAROĞLU T.
28th International Specialized Symposium on Yeasts: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development, Bangkok, Tayland, 15 - 18 Eylül 2010, ss.90
- LXX. **Malatya'da Yetiştirilen Hacıhaliloğlu 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
- LXXI. **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
- LXXII. **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
- LXXIII. **Durultma maddelerinin şaraptaki bazı pestisitlerin ortamdan uzaklaştırılmasına etkileri,**
CABAROĞLU T., ŞEN K.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.233-243
- LXXIV. **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 Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.115-123
- LXXV. **Bağcılık ve şarapçılıkta iyi üretim uygulamaları, kalite ve güvenlik**

CABAROĞLU T.

Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.37-49

LXXVI. **Çalkarası üzümünden elde edilen pembe şarapların aroma maddeleri bileşiminin GC-MS-FID tekniğiyle belirlenmesi**

CABAROĞLU T., ŞEN K., ZORLU S.

Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.67-75

LXXVII. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası üzümlerinin ve bu üzümlerden elde edilen şarapların genel özellikleri**

CABAROĞLU T., Canbaş A., Kelebek H., ERTEN H., SELLİ S.

Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2008, ss.145-153

LXXVIII. **Bioconversion of Fusel Oil into Isoamyl Acetate by Williopsis saturnus var. saturnus**

ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.

XII. International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology, İstanbul, Türkiye, 5 - 09 Ağustos 2008, ss.270

LXXIX. **İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**

ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.271

LXXX. **Üzümün gıda sanayinde değerlendirilme şekilleri**

CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.

BULDAN SEMPOZYUMU, Denizli, Türkiye, 23 - 24 Kasım 2006, ss.1005-1012

LXXXI. **Üzümün bileşimi ve insan sağlığı üzerine etkisi**

CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.

BULDAN SEMPOZYUMU, Denizli, Türkiye, 23 - 24 Kasım 2006, ss.999-1004

LXXXII. **. Ülkemizde gıda kontrol laboratuvarlarının durumu**

CABAROĞLU T.

Ulusal Tarım Kurultayı, Adana, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2006, ss.199-200

LXXXIII. **Bazı üzüksü meyvelerde toplam fenol ve antosiyanin içerikleri**

CABAROĞLU T., Bozdoğan A., PAYDAŞ S., KAFKAS E., BURGUT A., TÜREMİŞ N.

II. Ulusal üzüksü meyveler sempozyumu, Tokat, Türkiye, 14 - 16 Eylül 2006, ss.201-205

LXXXIV. **Bazı Üzüksü Meyvelerde Toplam Fenol ve Antosiyanin İçerikleri I**

KAFKAS N. E., BOZDOĞAN A., ayşegül b., TÜREMİŞ N. F., PAYDAŞ KARGI S., CABAROĞLU T.

' . Ulusal Üzüksü Meyveler Sempozyumu, Türkiye, 14 - 16 Eylül 2006, ss.309-312

LXXXV. **Şaraplarda kullanılan bazı durultma maddelerinin özellikleri ve pestisitler üzerine etkileri**

CABAROĞLU T., ŞEN K.

TÜRKİYE 9. GIDA KONGRESİ, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.311-314

LXXXVI. **Üzümlerde bulunan pestisit kalıntıları ve şarap üretiminde uygulanan çeşitli işlemlerin bu kalıntılar üzerine etkisi**

CABAROĞLU T., SEN K.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2005, ss.254-257

LXXXVII. **Laktik asit bakterileri tarafından gıdalarda oluşturulan aroma maddeleri**

CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.249

LXXXVIII. **Şaraplarda Malolaktik fermentasyon sırasında oluşan aroma maddeleri ve kalite üzerine etkisi**

CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2005, ss.250-253

LXXXIX. **Biyoteknolojik yollarla esterlerin üretimi**

ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.

XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2005, ss.619

XC. **Laktik Asit Bakterileri Tarafından Gıdalarda Oluşturulan Aroma Maddeleri**

ERTEN H., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.

Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.246-249

- XCI. **Şaraplarda Malolaktik Fermantasyon Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri ve Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbaş A., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.250-253
- XCII. **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
- XCIII. **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
- XCIV. **Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden Elde Edilen Şaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermantasyonu Süresinin Etkisi**
ERTEN H., Bozdoğan A., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.493-503
- XCV. **Kabuk Maserasyonu İşleminin Narince Üzümünden Elde Edilen Şarapların Bileşimi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.551-558
- XCVI. **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 Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 5 - 09 Ekim 2002, ss.531-540
- XCVII. **Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinin 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
- XCVIII. **Bornova Misketi Şırasındaki Serbest Terpen Bileşiklerinin tayininde İki Farklı Ekstraksiyon Yönteminin Kıyaslanması**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001, cilt.1, ss.251-258
- XCIX. **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
- C. **Boğazkere ve Öküzgözü Üzümlerinin 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
- CI. **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
- CII. **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
- CIII. **Influence du collage sur le potentiel aromatique varietal du vin**
Bayanove C., CABAROĞLU T., Dufour C., Razungles A., Sapis J., Baumes R., Gunata Z.
XXI éme Congres de la Vigne et du Vin (OIV), 27 Kasım - 04 Aralık 1995, ss.165
- CIV. **Çukurova'da Gıda Sanayii ve Beslenme Sorunları**
ERTEN H., Canbas A., CABAROĞLU T., FENERCİOĞLU H., Özer S., Akın S., Konar A., Altan A., Yağmur C., Şahan N., et al.
I. Tarım Kongresi, Adana, Türkiye, 9 - 11 Ocak 1991, ss.239-292
- CV. **Çukurova'da gıda sanayii ve beslenme sorunları**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., FENERCİOĞLU H., HAYAOĞLU İ., ALTAN A., ÖZER S., KONAR A., AKIN S., ŞAHAN N., et al.
I. Tarım Kongresi, Adana, Türkiye, 1 - 09 Ocak 1991, ss.1-59

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., YILDIRIM D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Cabernet Sauvignon Şaraplarının Aroma ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Yörenin (Şarköy/Trakya-Urta/Ege) Etkisi, 2019 - 2021
- ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., DARICI M., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alkollü İçkiler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2018 - 2021
- CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., DARICI M., ARSLAN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Narince üzümünden izole edilen Saccharomyces ve nonSaccharomyces mayaların karışık ve saf kültürlerinin beyaz şarap aroması üzerine etkisi, 2016 - 2018
- CABAROĞLU T., DARICI M., ÜNAL M. Ü., ORTAŞ İ., 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., Akıcı 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 Fermantasyonu Sırasında Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel Saccharomyces cerevisiae Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017
- CABAROĞLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Narince Üzümünün Şaraba İşlenmesi Sırasında Maya Florasının Belirlenmesi ve izole Edilen Bazı Mayaların Starter Kültür Potansiyellerinin Araştırılması, 2014 - 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 Çalkarası 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
- CABAROĞLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2014 - 2015
- CABAROĞLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde Üretilen Meyve Şaraplarının Bileşimi ve Gıda

Mevzuatına Uygunlukları, 2013 - 2015

CABAROĞLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bornova Misketi Şaraplarının Aromasının Duyusal ve Kimyasal Karakterizasyonu, 2013 - 2015

CABAROĞLU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yöre Özelliklerinin Bornova Misketi Üzümü ve Şarabının Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, 2012 - 2015

CABAROĞLU T., TÜBİTAK Projesi, Malatya'da Yetiştirilen Bazı Yerli Kayısı Çeşitlerinde GC-MS-Olfaktometri Teknikleri ile Aroma Maddelerinin Belirlenmesi ve Kurutma İşleminin Aroma Maddeleri Üzerindeki Etkisinin Araştırılması, 2007 - 2009

CABAROĞLU T., TÜBİTAK Projesi, Transgenik kavunlarda gen kaçışlarının kontrolü ve meyve kalite ve bitki özelliklerinin belirlenmesi, 2005 - 2008

CABAROĞLU T., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Ülkemizde Yetiştirilen bazı zeytin çeşitlerinin fenol bileşikleri profili ve bunların antioksidan etkilerinin belirlenmesi, 2003 - 2006

CABAROĞLU T., ERTEN H., TÜBİTAK Projesi, Öküzgözü Boğazkere üzümleri karışımından kaliteli bir şarap üretebilmek için en uygun cibre fermantasyonu süresinin belirlenmesi, 1999 - 2001

CABAROĞLU T., TÜBİTAK Projesi, Önemli bazı üzüm çeşitlerinin aroma maddelerinin ve şaraplık değerlerinin belirlenmesi ve elde edilen şarapların kalitelerinin geliştirilmesi üzerine bir araştırma, 1998 - 2001

CABAROĞLU T., TÜBİTAK Projesi, Önemli bazı üzüm çeşitlerinin ve bu çeşitlerden elde edilen şarapların aroma maddeleri üzerinde araştırmalar, 1996 - 1998

CABAROĞLU T., TÜBİTAK Projesi, Ülkemizin Önemli Bazı Üzüm Çeşitlerinden Gazlı Üzüm Suyu ve Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Araştırmalar, 1993 - 1995

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Viticulture Studies, Editör, 2021 - Devam Ediyor

OENO One, Editör, 2019 - Devam Ediyor

Turkish JAF Sci.Tech., Editör, 2018 - 2021

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

OENOVİTİ, Üye, 2013 - Devam Ediyor

Gıda Teknolojisi Derneği, Üye, 1991 - Devam Ediyor

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Cabaroğlu T., ISSY 35 Yeast Cornucopia: Yeast for health and wellbeing, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Ekim 2019

Metrikler

Yayın: 249

Atıf (WoS): 1357

Atıf (Scopus): 1395

H-İndeks (WoS): 19

H-İndeks (Scopus): 19

Akademi Dışı Deneyim

Reading University

INRA-Institut des Produit de la Vigne

INRA-Institut des Produit de la Vigne