

## Prof. Dr. NEVZAT KONAR

### Kişisel Bilgiler

E-posta: nevzat.konar@ogu.edu.tr

Web: <https://avesis.ogu.edu.tr/nevzat.konar>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7383-3949

Publons / Web Of Science ResearcherID: DUU-6993-2022

ScopusID: 54881807500

Yoksis Araştırmacı ID: 124854

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2008 - 2011

Yüksek Lisans, Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İleri Teknolojiler Anabilim Dalı (Disiplinlerarası), Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1992 - 1998

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı hidroliz yöntemleriyle bazı sebzelerden elde edilen sebzelerin fitoöstrojenlerin HPLC ve GC-MS ile belirlenmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2011

Yüksek Lisans, Domates karotenoidlerinden likopenin doğal renklendirici ve antioksidan olarak fonksiyonel gıda üretiminde kullanımı, Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İleri Teknolojiler Anabilim Dalı (Disiplinlerarası), 2008

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ, 2020 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Siirt Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Uzman, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2011

### Akademik İdari Deneyim

Dekan, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, 2022 - Devam Ediyor

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ, 2022 - Devam Ediyor

BAP Bilimsel Komisyon Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ, 2021 - Devam Ediyor

Dekan Yardımcısı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ, 2020 - Devam Ediyor

## Verdiği Dersler

GIDA KALİTE VE GÜVENLİĞİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

KAKAO VE ÇİKOLATA TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Kimyası, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

## Yönetilen Tezler

Konar N., Toker Ö. S., Bazı Yüzey Aktif Maddelerin Çeşni Adhezyon Özelliklerine Etkisi, Yüksek Lisans, E.KAPLAN(Öğrenci), 2022

Konar N., Model şekerli jel yapılarında jelatin düzeyi ve proses koşulları interaksiyonunun tekstürel özellikler üzerinde etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, M.ERHAN(Öğrenci), 2021

Konar N., Sağdıç O., Bazı doğal renklendiricilerin beyaz kokolin ve sürülebilir krema üretiminde kullanımı ve biyoerişilebilirliklerinin belirlenmesi, Doktora, A.BAYCAR(Öğrenci), 2021

Konar N., Porphyridium cruentum mikroalg türü biyomasının yumuşak şekerlemelerde doğal renklendirici olarak kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, H.ELİF(Öğrenci), 2020

Konar N., Jelly tipi yumuşak şekerleme kalori düzeyinin çözünür lif ve poliöl kullanımı ile azaltılması, Yüksek Lisans, Ş.GÖK(Öğrenci), 2020

Konar N., Konçlama işleminde bazı fiziksel özelliklerin değişim kinetiğinin farklı çikolata çeşitleri için belirlenmesi, Yüksek Lisans, İ.BİNGÖL(Öğrenci), 2019

Konar N., Taşan M., Nannochloropsis oculata mikroalg türü biyomasının beyaz çikolata ve sürülebilir beyaz kremada kullanımının kalite özelliklerine etkileri, Yüksek Lisans, D.GENÇ(Öğrenci), 2019

Konar N., Sakaroz partikül boyutunun, sütlü çikolata ve kokolinde tekstür, su aktivitesi ve duyuşal özellikler üzerindeki etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, S.POLAT(Öğrenci), 2019

Sağdıç O., Konar N., Farklı polimerizasyon derecesine sahip inulinin kaplamalık çikolatada kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, H.GÖKTAŞ(Öğrenci), 2016

## Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Mart, 2022

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Mart, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Siirt Üniversitesi, Şubat, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Siirt Üniversitesi, Ocak, 2022

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Selçuk Üniversitesi, Ocak, 2022

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Carnauba wax and adipic acid oleogels as an innovative strategy for cocoa butter alternatives in chocolate spreads**

Roufegarnejad L., Khiabani A. H., KONAR N., Toofighi S., Pirouzian H. R.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.61, sa.2, ss.331-339, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Using paprika extract in chocolate spread and white compound chocolate: effects on color stability and bioavailability**  
Goktas H., Baycar A., KONAR N., Yaman M., SAĞDIÇ O.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.4, ss.3403-3412, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **A model study on the site-specificity of (–)-epicatechin-induced reactions in  $\beta$ -lactoglobulin by high-resolution mass spectrometry in combination with bioinformatics**  
Börsig A., KONAR N., Dalabasmaz S.  
Food Chemistry, cilt.408, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of various milk powders on main quality parameters of cocoa butter substitute-based chocolate**  
KONAR N., Genc Polat D., Dalabasmaz S., Erdogan M., Sener S., Kelleci Sarıkaya E.  
International Dairy Journal, cilt.139, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Improvement of spreadability of grape molasses with induced crystallization for production of creamed molasses as a novel product**  
Özmen D., Metin Yıldırım R., Bursa K., Kian-Pour N., Toker Ö. S., Palabiyik İ., Konar N., Yurt B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.31, ss.1-10, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Determination and numerical modeling of sugar release from model food gels**  
Göztok S. P., Palabiyik I., Bölük E., Gunes R., TOKER S. M., KONAR N.  
Journal of Food Engineering, cilt.338, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Polyols and chocolate technology: Recent developments and advances**  
Rad A. H., Konar N., Pirouzian H. R., Mirtajeddini S. B., Toker O. S., Pirouzian R. R.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, ss.1-8, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Chocolate flow behavior: Composition and process effects.**  
Toker O. S., Pirouzian H. R., Palabiyik I., Konar N.  
Critical reviews in food science and nutrition, cilt.63, sa.19, ss.3788-3802, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Investigation of the use of various fruit juice concentrates instead of corn syrup in marshmallow type products: A preliminary study**  
Pekdogan Goztok S., Gunes R., TOKER Ö. S., Palabiyik I., KONAR N.  
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.30, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Soft confectionery products: Quality parameters, interactions with processing and ingredients**  
Gunes R., Palabiyik I., Konar N., Said Toker O.  
Food Chemistry, cilt.385, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Utilising grape juice processing by-products as bulking and colouring agent in white chocolate**  
Altinok E., Kurultay S., KONAR N., TOKER Ö. S., Kopuk B., Gunes R., Palabiyik I.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.7, ss.4119-4128, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Investigation of using possibility of grape pomace in wafer sheet for wheat flour substitution**  
Altinok E., Kurultay S., Boluk E., Atik D. S., Kopuk B., Gunes R., Palabiyik I., KONAR N., TOKER Ö. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.6, ss.3634-3642, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Health conscious consumers and sugar confectionery: Present aspects and projections**  
KONAR N., Gunes R., Palabiyik I., TOKER Ö. S.  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.123, ss.57-68, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Investigation of process parameters and albumin concentration as foaming agent on quality of marshmallow dough: production simulation with rheometer**  
Mardani M., Kilicli M., Toker Ö. S., Yeganehzad S., Niazmand R., Palabiyik I., Konar N.  
Rheologica Acta, cilt.61, ss.339-351, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Formulating and studying compound chocolate with adding dried grape pomace as a bulking agent**  
Bursa K., Kilicli M., Toker Ö. S., Palabiyik I., Gulcu M., Yaman M., Kian-Pour N., Konar N.  
Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.5, ss.1704-1714, 2022 (SCI-Expanded)

- XVI. **Optimization of spray drying for *Chlorella vulgaris* by using RSM methodology and maltodextrin**  
KONAR N., Durmaz Y., Polat D. G., MERT B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.5, 2022 (SCI-Expanded)
- XVII. **Using spray-dried and encapsulated *Nannochloropsis oculata* biomasses in white spread**  
Polat D. G., DURMAZ Y., KONAR N., Pirouzian H. R., TOKER Ö. S., Palabiyik I., Tasan M.  
JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY, cilt.34, ss.375-383, 2022 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The effects of beetroot powder as a colorant on the color stability and product quality of white compound chocolate and chocolate spread**  
Baycar A., Konar N., Goktas H., Sağdıç O., Polat D. G.  
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XIX. **Investigation effects of inulin degree of polymerization on compound chocolate quality**  
Goktas H., Konar N., Sağdıç O., Toker Ö. S.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.45, sa.11, 2021 (SCI-Expanded)
- XX. **Physicochemical properties of chocolate spread with hazelnut cake: Comparative study and optimization**  
Acan B. G., Toker Ö. S., Palabiyik I., Rasouli Pirouzian H., Bursa K., Kilicli M., Yaman M., Er T., Konar N.  
LWT, cilt.147, 2021 (SCI-Expanded)
- XXI. **Using white spread and compound chocolate as phenolic compound delivering agent: A model study with black carrot extract**  
Baycar A., Konar N., Poyrazoglu E. S., Goktas H., Sağdıç O.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.45, 2021 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effect of grape pomace usage in chocolate spread formulation on textural, rheological and digestibility properties**  
Acan B. G., Kilicli M., Bursa K., TOKER Ö. S., Palabiyik I., Gulcu M., Yaman M., Gunes R., KONAR N.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.138, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Valorization of hazelnut cake in compound chocolate: The effect of formulation on rheological and physical properties**  
Bursa K., Toker Ö. S., Palabiyik I., Yaman M., Kian-Pour N., Konar N., Kilicli M.  
LWT, cilt.139, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIV. **A fundamental optimization study on chewing gum textural and sensorial properties: The effect of ingredients**  
Palabiyik I., Güleri T., Gunes R., Öner B., TOKER Ö. S., KONAR N.  
Food Structure, cilt.26, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. **Using encapsulated *Nannochloropsis oculata* in white chocolate as coloring agent**  
Polat D. G., DURMAZ Y., KONAR N., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., TAŞAN M.  
JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY, cilt.32, sa.5, ss.3077-3088, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Pre-crystallization process in chocolate: Mechanism, importance and novel aspects**  
Pirouzian H. R., KONAR N., PALABIYIK İ., OBA Ş., TOKER Ö. S.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.321, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Investigating the effects of lLecithin-PGPR mixture on physical properties of milk chocolate**  
Atik D. S., Boluk E., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., KONAR N.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.129, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Usage possibility of mannitol and soluble wheat fiber in low calorie gummy candies**  
Gok S., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., KONAR N.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.128, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Chocolate aroma: Factors, importance and analysis**  
Toker Ö. S., Palabiyik İ., Pirouzian H. R., Aktar Küçükcaslan T., Konar N.  
Trends in Food Science and Technology, cilt.99, ss.580-592, 2020 (SCI-Expanded)
- XXX. **Using spray -dried microalgae in ice cream formulation as a natural colorant: Effect on physicochemical and functional properties**  
DURMAZ Y., Kilicli M., TOKER Ö. S., Konar N., Palabiyik I., Tamturk F.

- ALGAL RESEARCH-BIOMASS BIOFUELS AND BIOPRODUCTS, cilt.47, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Determining Honey Adulteration by Seeding Method: an Initial Study with Sunflower Honey**  
Kurt A., Palabiyik I., Gunes R., Konar N., TOKER Ö. S.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.13, sa.4, ss.952-961, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Using spray-dried sugar beet molasses in ice cream as a novel bulking agent**  
Acan B. G., TOKER Ö. S., Aktar T., Tamturk F., Palabiyik I., Konar N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.3, ss.1298-1310, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Valorisation of grape by-products as a bulking agent in soft candies: Effect of particle size**  
Altinok E., Palabiyik I., Gunes R., TOKER Ö. S., Konar N., Kurultay S.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effect of Various Bulk Sweeteners on the Survivability of Lactobacillus casei 431 in Milk Chocolate: Rheological and Sensory Properties Analysis**  
Rad A. H., Pirouzian H. R., Toker O. S., KONAR N.  
CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.12, ss.1224-1231, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Application of simplex lattice mixture design for optimization of sucrose free milk chocolate produced in a ball mill**  
Rad A. H., Pirouzian H. R., TOKER Ö. S., Konar N.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effect of ball-mill process on some quality parameters of chocolate and compound chocolate: A modeling approach**  
Konar N., Bingol I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by beta(v) Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile**  
TOKER Ö. S., Oba S., Palabiyik I., Pirouzian H. R., Konar N., Artik N., Sagdic O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.15, sa.10, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effects of polyols on the quality characteristics of sucrose-free milk chocolate produced in a ball mill**  
Rad A. H., Pirouzian H. R., Konar N., TOKER Ö. S., Polat D. G.  
RSC ADVANCES, cilt.9, sa.51, ss.29676-29688, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Chocolate quality and conching**  
TOKER Ö. S., Palabiyik I., Konar N.  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.91, ss.446-453, 2019 (SCI-Expanded)
- XL. **Incorporation of defatted apple seeds in chewing gum system and phloridzin dissolution kinetics**  
Gunes R., Palabiyik I., TOKER Ö. S., Konar N., Kurultay S.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.255, ss.9-14, 2019 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effects of Process Conditions on Citrus Beverage Emulsions' Creaming Index: RSM Approach**  
KONAR N., Özarda Ö., Şenocak S., Ünlütürk N. N., OBA İLTER Ş.  
International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.1, ss.22-27, 2019 (SCI-Expanded)
- XLII. **Enrichment of Milk Chocolate by Using EPA and DHA Originated from Various Origins: Effects on Product Quality**  
Konar N., TOKER Ö. S., Pirouzian H. R., Oba S., Polat D. G., Palabiyik I., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.  
SUGAR TECH, cilt.20, sa.6, ss.745-755, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Phenolics release kinetics in sugared and sugar-free chewing gums: microencapsulated pomegranate peel extract usage**  
Palabiyik I., TOKER Ö. S., Konar N., Gunes R., Guleri T., Alasalvar H., ÇAM M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.12, ss.2657-2663, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Formulation of dark chocolate as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids: Effects on product quality**

- TOKER Ö. S., Konar N., Palabiyik I., Pirouzian H. R., Oba S., Polat D. G., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.254, ss.224-231, 2018 (SCI-Expanded)
- XLV. **Development of a Natural Chewing Gum from Plant Based Polymer**  
Palabiyik I., TOKER Ö. S., Konar N., Oner B., Demirci A. S.  
JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT, cilt.26, sa.5, ss.1969-1978, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Conventional and sugar-free probiotic white chocolate: Effect of inulin DP on various quality properties and viability of probiotics**  
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., Polat D. G., Kelleci E., Pirouzian H. R., Akcicek A., SAĞDIÇ O.  
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.43, ss.206-213, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Using spray-dried microalgae as a natural coloring agent in chewing gum: effects on color, sensory, and textural properties**  
Palabiyik I., DURMAZ Y., Oner B., TOKER Ö. S., Coksari G., Konar N., Tamturk F.  
JOURNAL OF APPLIED PHYCOLOGY, cilt.30, sa.2, ss.1031-1039, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Developing functional white chocolate by incorporating different forms of EPA and DHA - Effects on product quality**  
TOKER Ö. S., Konar N., Pirouzian H. R., Oba S., Polat D. G., Palabiyik I., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.87, ss.177-185, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications**  
Pehlivanoglu H., Demirci M., Tokar Ö. S., Konar N., Karasu S., Sağdıç O.  
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.58, sa.8, ss.1330-1341, 2018 (SCI-Expanded)
- L. **Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by beta(V) seeding: textural, rheological and melting properties**  
Konar N., Oba S., TOKER Ö. S., Palabiyik I., Goktas H., Artik N., SAĞDIÇ O.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.10, ss.1849-1860, 2017 (SCI-Expanded)
- LI. **Effect of Inulin DP on Various Properties of Sugar-Free Dark Chocolates Containing Lactobacillus paracasei and Lactobacillus acidophilus**  
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., Polat D. G., Sener S., Akcicek A., SAĞDIÇ O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.13, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)
- LII. **Investigating the effect of production process of ball mill refiner on some physical quality parameters of compound chocolate: response surface methodology approach**  
TOKER Ö. S., Zorlucan F. T., Konar N., Daglioglu O., SAĞDIÇ O., Sener D.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.3, ss.788-799, 2017 (SCI-Expanded)
- LIII. **Stability of lactic acid bacteria in synbiotic sugared and sugar-free milk chocolates**  
TOKER Ö. S., Polat D. G., Gulfidan O. G., Konar N., Palabiyik I., Akcicek A., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.1354-1365, 2017 (SCI-Expanded)
- LIV. **Rheological and melting properties of sucrose-free dark chocolate**  
Oba S., TOKER Ö. S., Palabiyik I., Konar N., Goktas H., Cukur Y., Artik N., SAĞDIÇ O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.2096-2106, 2017 (SCI-Expanded)
- LV. **Chewing gum: Production, quality parameters and opportunities for delivering bioactive compounds**  
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O.  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.55, ss.29-38, 2016 (SCI-Expanded)
- LVI. **The influence of particle size on some physicochemical, rheological and melting properties and volatile compound profile of compound chocolate and cocolin samples**  
TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., Sener D., Konar N., Zorlucan T., Daglioglu O.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.8, ss.1253-1266, 2016 (SCI-Expanded)
- LVII. **Improving functionality of chocolate: A review on probiotic, prebiotic, and/or synbiotic characteristics**  
Konar N., TOKER Ö. S., Oba S., SAĞDIÇ O.  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.49, ss.35-44, 2016 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Chlorophylls reductions in fresh-cut chard (Beta vulgaris var. cicla) with various sanitizing agents**

**Farklı sanitasyon ajanları kullanımı ile taze, yıkanmış ve doğranmış Pazılarda (*Beta vulgaris* var. *cicla*) klorofil düzeyinin azalması**

Karaca H., Sevilgen O., Konar N., Velioglu Y. S.

Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.22, sa.1, ss.9-19, 2016 (SCI-Expanded)

- LIX. **Influence of calcium fortification on physical and rheological properties of sucrose-free prebiotic milk chocolates containing inulin and maltitol**  
Konar N., Poyrazoglu E. S., Artik N.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.4, ss.2033-2042, 2015 (SCI-Expanded)
- LX. **The determination of the caffeic acid derivatives of *Echinacea purpurea* aerial parts under various extraction conditions by supercritical fluid extraction (SFE)**  
Konar N., Dalabasmaz S., Poyrazoglu E. S., Artik N., Colak A.  
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.89, ss.128-136, 2014 (SCI-Expanded)
- LXI. **Using polydextrose as a prebiotic substance in milk chocolate: effects of process parameters on physical and rheological properties**  
Konar N., Ozhan B., Artik N., Poyrazoglu E. S.  
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.12, sa.2, ss.150-159, 2014 (SCI-Expanded)
- LXII. **Street milk and urban consumers in Turkey: a descriptive study**  
Konar N., Kaya I. H., Dalabasmaz S., Poyrazoglu E. S., Artik N.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.9, sa.1, ss.23-35, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Genetik Modifikasyon ve Türk Tüketiciler - Kentli Tüketicilerin Genetik Modifiye Organizma ve Gıdalara Yönelik Tutumları**  
Konar N.  
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.20, ss.71-82, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Rheological and physical properties of Inulin-containing milk chocolate prepared at different process conditions**  
Konar N., Ozhan B., Artik N., Dalabasmaz S., Poyrazoglu E. S.  
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.12, sa.1, ss.55-64, 2014 (SCI-Expanded)
- LXV. **Urban consumer's attitudes toward genetically modified organisms and foods in Turkey Türkiye'de kentli tüketicilerin genetik modifiye organizma ve gıdalara yönelik tutumları**  
Haspolat Kaya I., Konar N., Artik N.  
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.20, sa.1, ss.71-82, 2014 (SCI-Expanded)
- LXVI. **Non-isoflavone phytoestrogenic compound contents of various legumes**  
Konar N.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.236, sa.3, ss.523-530, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVII. **Influence of conching temperature and some bulk sweeteners on physical and rheological properties of prebiotic milk chocolate containing inulin**  
Konar N.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.236, sa.1, ss.135-143, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **Genetically modification and consumers in Turkey -Turkish urban consumers' awareness toward Genetically Modified Organisms and Foods**  
Kaya I. H., Konar N., Poyrazoglu E. S., Artik N.  
ANKARA UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.60, sa.3, ss.213-220, 2013 (SCI-Expanded)
- LXIX. **Effect of different sample preparation methods on isoflavone, lignan, coumestan and flavonoid contents of various vegetables determined by triple quadrupole LC-MS/MS**  
Konar N., Poyrazoglu E. S., Demir K., Artik N.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.26, ss.26-35, 2012 (SCI-Expanded)
- LXX. **Determination of conjugated and free isoflavones in some legumes by LC-MS/MS**  
Konar N., Poyrazoglu E. S., Demir K., Artik N.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.25, sa.2, ss.173-178, 2012 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **SÜTLÜ ÇİKOLATA İÇİN KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON YÖNTEMİNİN OPTİMİZASYONU**  
OBA İLTER Ş., TOKER Ö. S., Rasouli Pirouzian H., PALABIYIK İ., KONAR N., ARTIK N., SAĞDIÇ O.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.1, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **Arı Ürünleri ve Apiterapi-1: Arı Ürünlerinden Bal, Arı Sütü ve Perga Bileşimi**  
ARTIK N., KONAR N.  
Türkiye Klinikleri Animal Nutrition and Nutritional Diseases, cilt.4, sa.3, ss.11-19, 2018 (Hakemli Dergi)
- III. **Effect of Myo-inositol Concentration on the Growth of Marine Porphyridium Cruentum**  
ERBİL G. Ç., DURMAZ Y., Tamtürk F., KONAR N.  
Journal of Advanced Agricultural Technologies, cilt.5, sa.4, ss.289-292, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. **Influence of Storage Conditions on Bisphenol A in Polycarbonate Carboys of Water**  
Bingöl M., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
European International Journal of Science and Technology, cilt.7, sa.3, ss.107-123, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **BV Seeding As An Alternative Pre-Crystallization Technique In Synbiotic Milk Chocolate Production**  
TOKER Ö. S., Pirouzian H. R., KONAR N., Genç Polat D.  
Gıda, cilt.43, sa.3, ss.422-431, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Arı Ürünleri ve Apiterapi-2: Arı Ürünlerinden Propolis, Polen ve Apilarnil Bileşimi**  
ARTIK N., KONAR N.  
Türkiye Klinikleri Animal Nutrition and Nutritional Diseases, cilt.4, sa.3, ss.20-25, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Phenolic profile of meals obtained from defatted hazelnut (Corylus avellana L.) varieties**  
ŞİMŞEK A., ARTIK N., KONAR N.  
International journal of life sciences biotechnology and pharma research, cilt.6, sa.1, ss.7-12, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Effect of Pigment Composition of Porphyridium Cruentum as Continuously Culture Method in Industrial Scale Tubular Photobioreactor**  
DURMAZ Y., tamtürk f., KONAR N., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ.  
International Journal of Life Sciences Biotechnology and Pharma Research, cilt.6, sa.1, ss.18-21, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **The Presence of Some Mycotoxins in Corn Growth in Turkey**  
ARTIK N., ŞİRELİ U. T., YARANGUMELİ K., KONAR N.  
Internatinal Journal of Food Engineering, cilt.3, sa.2, ss.159-164, 2017 (Hakemli Dergi)
- X. **Aflatoxin and Genetically Modified Organisms Analysis in Turkish Corn**  
ARTIK N., KONAR N., ÖZKAN M. M., Çakmakçı Ö. L.  
Journal of Food and Nutrition Sciences, cilt.7, ss.138-148, 2016 (Hakemli Dergi)
- XI. **Sütlü Çikotalarda Partikül Büyüklük Dağılımının Kalite Üzerine Etkisi**  
KONAR N., TOKER Ö. S., Derya G. P.  
Gıda Teknolojisi, cilt.19, sa.10, ss.72-75, 2015 (Hakemli Dergi)
- XII. **Academicans s Perceptions and Attitudes toward GM Organisms and Foods**  
Haspolat Kaya I., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
International Journal of Biological, Ecological and Environmental Sciences, cilt.2, sa.20, ss.20-24, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Çikolatanın Tekstürel Özellikleri**  
Bilge Ö., Haspolat Kaya I., ARTIK N., KONAR N.  
Standart, cilt.604, ss.36-41, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Phytoestrogens: Plant-derived Estrogenic Compounds**  
Konar N.  
Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi, cilt.1, sa.2, ss.69-75, 2012 (Hakemli Dergi)
- XV. **A Review on Supercritical Fluid Extraction SFE of Lycopene From Tomato and Tomato Products**  
KONAR N., Haspolat I., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., ARTIK N.  
Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.69-75, 2012 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Bunama Rahatsızlığına Karşı Yeni Bir Umut Melissa officinalis**

- KONAR N., DEMİR K., ARTIK N.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.50-58, 2011 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Yaşlı Popülasyon İçin Mikronutrient İhtiyaç Düzeyleri Açısından Sebze ve Meyvelerin Önemi**  
KONAR N., Haspolat I., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., ARTIK N.  
Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, cilt.32, ss.28-39, 2011 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Alzheimer Hastalığı ve Beslenme**  
KONAR N., Haspolat I., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., ARTIK N.  
Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, cilt.34, ss.45-51, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Fitoöstrojenler Bitkisel Kaynaklı Östrojenik Bileşikler**  
KONAR N., Haspolat I., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., ARTIK N.  
Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi, cilt.1, sa.2, ss.69-75, 2011 (Hakemli Dergi)
- XX. **Domates Salçası Üretim Teknolojisi**  
ARTIK N., KONAR N.  
Standart, cilt.561, ss.84-89, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Gıda Dondurma İşlemi ve Ekipmanları**  
ARTIK N., KONAR N.  
Standart, cilt.547, ss.19-23, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Dondurulmuş Gıda Standartlarımız**  
ARTIK N., KONAR N.  
Standart, cilt.547, ss.76-90, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Dondurulmuş Gıda ve Gıda Güvenliği**  
ARTIK N., KONAR N.  
Standart, cilt.547, ss.97-99, 2007 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **Improving Functionality of Chocolate**  
Konar N., Palabiyik İ., Toker Ö. S., Saputro A. D., Rasouli Pirouzian H.  
Trends in Sustainable Chocolate Production, Charis M. Galanakis, Editör, Springer, London/Berlin , Geneve, ss.75-112, 2022
- II. **A Novel Delivering Agent for Bioactive Compounds: Chewing Gum**  
Palabiyik İ., Rasouli Pirouzian H., Konar N., Toker Ö. S.  
Bioactive Molecules in Food, Jean-Michel Mérillon, Kishan Gopal Ramawat, Editör, Springer, London/Berlin , London, ss.1561-1596, 2019
- III. **Importance of Chocolates in Functional Foods: Formulation, Production Process and Potential Health Benefits**  
Konar N., Toker Ö. S., Palabiyik İ., Genc Polat D., Oba Ş., Sağdıç O.  
Bioprocessing Technology in Food and Health, Deepak Kumar Verma, Ami Patel, Prem Prakash Srivastav, Editör, CRC, New York , New York, ss.3-42, 2018
- IV. **Gıdalarda Bulunan Fenolik Bileşikler**  
ARTIK N., ANLI R. E., KONAR N., Vural N.  
Sidas, 2016
- V. **Domates Salçası Üretiminde HACCP Uygulaması**  
ARTIK N., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S.  
Domates ve Domates Ürünleri, Sabahattin Nas, Çetin Kadakal, Editör, Sidas Medya, ss.61-163, 2013
- VI. **Bitkiler Fonksiyonel Özellik Beslenme ve Sağlık İlişkileri**  
ARTIK N., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., KONAR N.  
Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2010
- VII. **Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği Sunumlar Kitabı 1**  
ARTIK N., Mert İ., POYRAZOĞLU E. S., KONAR N.

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Investigation of the effect of sucrose particle size on the texture, water activity and sensory properties in milk chocolate**  
Polat S., KONAR N.  
International Scientific Conference of Young Scientist and Students, Kiev, Ukrayna, 15 - 16 Nisan 2021
- II. **Functional Food Studies on Chocolate**  
BAYCAR A., SAĞDIÇ O., KONAR N., Maraşlı S.  
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, 16 - 18 Aralık 2020
- III. **Application of Natural Colors to White Chocolate**  
BAYCAR A., SAĞDIÇ O., KONAR N.  
3rd International GAP Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress, 4 - 06 Aralık 2020
- IV. **Effect Grape Pomace Usage in Chocolate Spread Formulation on Textural and Rheological Properties**  
Açan B. G., Gülcü M., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., KONAR N., Bursa K., Kılıçlı M.  
6th International Conference of Thermophysical and Mechanical Properties of Advanced Materials, September, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Eylül 2019
- V. **Usage Possibility of Grape Pomace in Compound Chocolate Instead of Sugar, Whey and Milk: Effect on Thermal and Rheological Properties**  
Bursa K., Kılıçlı M., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., KONAR N., Açan B. G., Gülcü M.  
6th International Conference of Thermophysical and Mechanical Properties of Advanced Materials, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Eylül 2019
- VI. **Maltitol Including Milk Chocolates by  $\alpha$ V Seeding: Sensorial, Micro-structural and Some Physical Properties**  
KONAR N., TOKER Ö. S., Genç Polat D., OBA İLTER Ş., PALABIYIK İ.  
4th International Congress on Advances in Veterinary Sciences Technics, Kiev, Ukrayna, 10 - 14 Temmuz 2019
- VII. **Effects of Hydrocolloids on Quality Parameters in Fruit Molasses Based Soft Candies: A Model Study**  
KONAR N., TOKER Ö. S., Genç Polat D.  
4th International Congress on Advances in Veterinary Sciences Technics, Kiev, Ukrayna, 10 - 14 Temmuz 2019
- VIII. **Determination of Phenolic Acid and Flavonoid Profile of Floral and Honeydew Honeys Produced in Turkey**  
ARTIK N., KONAR N.  
6th International Muğla Beekeeping and Pine Honey Congress, Muğla, Türkiye, 15 Ekim 2018 - 19 Ekim 2108
- IX. **Alternative Tempering in Sugar-Free Milk Chocolate Technology: Effects on Sensorial, Micro-Structure and Vairous Physcial Properties**  
TOKER Ö. S., KONAR N., OBA İLTER Ş., PALABIYIK İ., SAĞDIÇ O., ARTIK N.  
International Eurasian Congress on Natural Nutrition Healthy Life, 12 - 15 Temmuz 2018
- X. **Using Seeding Technique in Synbiotic White Chocolate Including Lactobacillus acidophilus, Low DP Inulin and Maltitol as Bulk Sweetener**  
TOKER Ö. S., Akçiçek A., Genç Polat D., KONAR N., YETİM H.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucaus", Kyrenia, 19 - 21 Nisan 2018
- XI. **Effects of Process Conditions on Citrus Beverage Emulsions' Creaming Index: RSM Approach**  
KONAR N., Özarda Ö., Şenocak S., Ünlütürk N. N., OBA İLTER Ş.  
4th International Conference on Food and Enviromental Sciences, Dha-Nang, Vietnam, 25 - 27 Şubat 2018
- XII. **Effect of Myo-Inositol Concentration on the Growth of Marine Porphyridium cruentum**  
ERBİL G. Ç., DURMAZ Y., Tamtürk F., KONAR N.  
4th International Conference on Food and Enviromental Sciences, Dha-Nang, Vietnam, 25 - 27 Şubat 2018
- XIII. **Research on The Compound of Kyrgyzstan Honeys**  
SOLAK A. O., ARTIK N., KONAR N., ÇOKSARI G., SEVEROĞLU Z., İMANBERDİYEVA N.

The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 20 - 23 Eylül 2017

- XIV. **Usage possibilities of microalgae types in the chewing gum formulation as a natural colouring agent.**  
DURMAZ Y., TOKER Ö. S., ÇAM M., KONAR N., PALABIYIK İ.  
2nd International Balkan Agriculture Congress, 15 - 18 Mayıs 2017
- XV. **Effect of Pigment Composition of Porphyridium Cruentum as Continuously Culture Method in Industrial Scale Tubular Photobioreactor.**  
DURMAZ Y., tamtürk f., KONAR N., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ.  
8th International Conference on food Engineering and Biotechnology, 24 - 26 Nisan 2017
- XVI. **Phenolic profile of meals obtained from defatted hazelnut (Corylus avellana L.) varieties**  
ŞİMŞEK A., ARTIK N., KONAR N.  
8th International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2017), 24 - 26 Nisan 2017
- XVII. **Effect of Various Process Conditions on Efficiency and Colour Properties of Pistacia terebinthus oil Encapsulated by Spray Drying**  
POYRAZOĞLU E. S., TEMEL ÖZAT E., ÇOKSARI G., Özat E., KONAR N.  
8th International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2017), 24 - 26 Nisan 2017
- XVIII. **The Presence of Some Mycotoxins in Corn Grown in Turkey**  
ARTIK N., ŞİRELİ U. T., KONAR N., Yarangümelı K.  
8th International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2017), 24 - 26 Nisan 2017
- XIX. **The importance of hydrocolloids in confectionery products**  
TOKER Ö. S., KONAR N., SAĞDIÇ O.  
2nd Congress on Food Structure & Design, İstanbul, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XX. **Effect of honey powder on the rheological properties of different gums**  
KURT A., KONAR N., TOKER Ö. S., KAHYAOĞLU T.  
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XXI. **Rheological and Textural Properties of Compound Chocolate Effect of Different Vegetable Oils and Their Concentrations**  
TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., DAĞLIOĞLU O., KONAR N., TAŞAN M., ŞENER D.  
IFT'16, CHICAGO, 16 - 19 Temmuz 2016
- XXII. **Functional Chocolate and Chocolate Products Reality or Fiction**  
TOKER Ö. S., GENÇ POLAT D., OBA Ş., KONAR N., SAĞDIÇ O., ARTIK N.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XXIII. **Investigating the Usage Possibilities of Different Oils in Formulation of Compound Chocolate Considering Melting and Color Porperties**  
TOKER Ö. S., ŞENER D., SAĞDIÇ O., DAĞLIOĞLU O., KONAR N., TAŞAN M., ÖZCAN Ö.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XXIV. **Textural and Sensory Properties of Jellies Effect of Glucose Syrup and Sucrose Concentration**  
ÖZCAN Ö., TOKER Ö. S., MUTLU Z., SAĞDIÇ O., AKBAŞ N., ÇELİK G., ÇİÇEK A. F., KONAR N.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XXV. **Production of Sugar free Milk Chocolate using V Seed Crystals**  
OBA Ş., GÖKTAŞ H., TOKER Ö. S., KONAR N., SAĞDIÇ O., ARTIK N.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XXVI. **Recent Developments in Chocolate Science and Technology**  
ARTIK N., KONAR N.  
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- XXVII. **The determination of the antioxidant activity of Echinacea purpurea aerial parts under various extraction conditions by supercritical fluid extraction SFE**  
KONAR N., DALABASMAZ S., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N., ÇOLAK A.  
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016
- XXVIII. **Using Some Hydrocolloids in Milk Chocolate as Prebiotic Agent Interaction Between Process Conditions and Rheological Parameters**

KONAR N., TOKER Ö. S., ÖZHAN B., POYRAZOĞLU E. S., GENÇ POLAT D., ARTIK N., SAĞDIÇ O.

2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016

- XXIX. **Effect of ball mixing rate and time on the rheological properties of compound chocolate**  
TOKER Ö. S., Şener D., SAĞDIÇ O., Tugce Z., DAĞLIOĞLU O., KONAR N.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic and Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.411
- XXX. **Rheological properties of compound chocolate refined at different levels**  
TOKER Ö. S., Şener D., SAĞDIÇ O., Tugce Z., DAĞLIOĞLU O., KONAR N.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic and Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXI. **Using Inulin to Develop Prebiotic Milk Chocolate Stability Under Various Process Conditions**  
KONAR N., Bilge Ö., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics (IPC 2015), Budapest, Macaristan, 23 - 25 Haziran 2015, ss.83
- XXXII. **Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen ve HACCP Uygulamaları**  
ARTIK N., KONAR N.  
Turizm Sağlık ve Hukuk Sempozyumu, Türkiye, 3 - 05 Nisan 2015, ss.9-21
- XXXIII. **Development Functional Juice by Using Echinacea purpurea Extract Obtained by Supercritical Fluid Extraction**  
Dalabasmaz S., KONAR N., ÇOKSARI G., AKKOYUN H. T., BAYRAMOĞLU AKKOYUN M., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014
- XXXIV. **Determination of Phytoestrogenic Compounds of Chickpea Cicer Arientinum L By Acid Hydrolysis and LC MS MS**  
KONAR N., Aygüneş D., ARTIK N., ERMAN M., ÇOKSARI G., POYRAZOĞLU E. S.  
International Conference on Food, Agriculture and Biology (FAB-2014), Kuala-Lumpur, Malezya, 11 - 12 Haziran 2014
- XXXV. **Aydın İli nde Yetiştirilen Ficus carica İncir Yapraklarının HS SPME GC MS ile Aromatik Bileşenlerinin Tespiti**  
ÇOKSARI G., ÖZDEMİR N., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., SALTAN H. G.  
XXI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri (BİHAT), Kayseri, Türkiye, 28 Mayıs - 01 Haziran 2014
- XXXVI. **Şalgam Suyunda Tağşişin Belirlenmesinde Farklı Bir Yöntem Aromatik Bileşiklerin SPME GC MS ile Tespiti**  
ÇOKSARI G., KONAR N., GÜÇER Y., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXXVII. **Genetik Modifikasyon ve Akademisyenler**  
Özhan B., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.3
- XXXVIII. **Partikül Büyüklüğü ve Konçlama Süresinin Sütü Çikolata Fiziksel ve Reolojik Özellikleri Üzerindeki Etkisi**  
Özhan B., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.21
- XXXIX. **Sokak Sütü Kim Neden Niçin**  
Özhan B., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.5
- XL. **Genetik Modifikasyon Tüketici Tutum ve Algısı**  
Özhan B., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013, ss.4
- XLI. **Traditional Turkish Food Regulation**  
POYRAZOĞLU E. S., KONAR N., Haspolat Kaya I., ARTIK N.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.64

- XLII. **Determination of Phytoestrogenic Compounds of Capsicum Annum var Grossum and Capsicum Annum var Longum by Triple Quadruple LC MS MS**  
Küçükhüseyin E. B., DEMİR K., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
13th Asean Food Conference, Singapur, 9 - 11 Eylül 2013, ss.139
- XLIII. **Academicans Perceptions and Attitudes toward GM Organisms and Foods**  
Haspolat Kaya I., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N., KONAR N.  
International Conference on Biological, Medical and Pharmaceutical Sciences (ICBMPS'2013), Tayland, 23 - 24 Haziran 2013, ss.88-92
- XLIV. **Recent Developments in Fruit and Vegetable Technology**  
ARTIK N., KONAR N.  
The First Turkish – International Circle's Workshop on Food Science and Technology, Kayseri, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.10-12
- XLV. **Physical and Rheological Properties of Milk Chocolate Supplemented with Inulin and Isomalt**  
KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
EuroFoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.142
- XLVI. **Tooth friendly and prebiotic milk chocolate containing inulin and maltitol**  
KONAR N., POYRAZOĞLU E. S.  
Pharma-Nutrition'13, Changji, Çin, 15 - 17 Nisan 2013, ss.80
- XLVII. **Determination of Phytoestrogenic Compounds of Soybean Sprouts Grown in Antalya Turkey**  
KONAR N.  
International Conference on Chemical Engineering and its Applications (ICCEA'12), Bangkok, Tayland, 24 - 25 Kasım 2012, ss.15-17
- XLVIII. **Sugar Profiles and Contents of Turkish Honeydew and Floral honeys**  
Haroun M. I., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences (ICEAFS'2012), Cape Panwa, Tayland, 11 - 12 Ağustos 2012, ss.55-58
- XLIX. **Organic Acid Profiles and Contents of Turkish Honeydew and Floral honeys**  
Haroun M. I., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.  
International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences (ICEAFS'2012), Cape Panwa, Tayland, 11 - 12 Ağustos 2012, ss.59-62
- L. **Innovations in the Food and Beverage Industry**  
KONAR N., ARTIK N.  
International Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages (ANPFT2012), İzmir, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2012, ss.44-47
- LI. **Determination of Free and Conjugated Isoflavones in Defatted Soy Flour for Consumer Informing In Turkey by Different Sample Preparation Methods**  
KONAR N., Aygüneş D., POYRAZOĞLU E. S., Haspolat I., DEMİR K., ARTIK N.  
International Conference on Food Science and Nutrition 2012, Kota-Kinabalu, Malezya, 2 - 04 Nisan 2012, ss.330-341
- LII. **Thirteen Phytoestrogenic Compound Content of Acidified Enzymatic Hydrolysates of Chickpea Cicer arietinum L**  
KONAR N., Aygüneş D., POYRAZOĞLU E. S., Haspolat I., DEMİR K., ARTIK N.  
International Conference on Food Science and Nutrition 2012, Kota-Kinabalu, Malezya, 2 - 04 Nisan 2012, ss.342-351
- LIII. **Üzüm Pekmezinde Yapılan Hilelerin Fenolik Bileşik Organik Asit Dağılımı ve C13 Analizi İle Belirlenmesi**  
KONAR N., Bayraktar F. Ş., ARTIK N.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2010, ss.16-22
- LIV. **Functional Drinks and Fruit Juices Containing Herbal Extracts**

KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., ARTIK N.

3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.139

**LV. Using of Lycopene A Tomato Carotenoid As A Natural Colorant and Antioxidant at Functional Food Production**

KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., DEMİR K., ARTIK N.

3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.130

## **Desteklenen Projeler**

- ATALAR İ., KONAR N., TOKER Ö. S., POLAT D. G., AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çikolata Teknolojisi İçin Alternatif Temperleme Tekniği Olarak Sonokristalizasyon Prosesi Geliştirilmesi, 2023 - Devam Ediyor
- KARADUMAN Y., AKSU M. İ., KONAR N., ATALAR İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TR41 Bölgesinde Buğdayın Teknolojik Kalitesinin İyileştirilmesi ve Buğday Kalite Haritalarının Oluşturulması, 2023 - 2024
- Konar N., Atalar İ., Aksu M. İ., Toker Ö. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sakaroz İkamesi Olarak Otolize ve Kurutulmuş *Saccharomyces cerevisiae* Kullanımı ile Fonksiyonel Şekerlemeler Geliştirilmesi In vitro Biyoerişilebilirlik ve Biyoyararlılık Yaklaşımı, 2022 - 2024
- Karaduman Y., Aksu M. İ., Olgun M., Konar N., Atalar İ., Kalkınma Ajansı, TR-41 Bölgesinde Buğdayın Teknolojik Kalitesinin İyileştirilmesi ve Buğday Kalite Haritalarının Oluşturulması, 2022 - 2023
- Atalar İ., Konar N., Aksu M. İ., Sarıcaoğlu F. T., Gül O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilikçi Tekniklerle Yüksek Basınç ve Ultrason Soğuk Pres Atıklarından İzole Edilen Fındık Proteinlerinin Modifiye Edilerek Probiyotik Bakterilerin Enkapsülasyonunda Kullanılması ve Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi, 2022 - 2023
- Konar N., Palabiyik I., Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Marshmallow Ürünlerinde Polioll ve Çözünür Lifler Kullanımı ile Mono ve Disakkaritlerin İkamesi Sonucu Düşük Kalorili ve Ketojenik Ürün Geliştirilmesi, 2021 - 2022
- Aksu M. İ., Konar N., Tamtürk F., Serpen A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı pH ve Ahududu Ekstrakt Seviyelerinin Pastırma Çemeni Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2020 - 2022
- Konar N., Toker Ö. S., Güneş R., Genç Polat D., TÜBİTAK Projesi, Ultrasound Destekli Kristalizasyon ile Çiğnenebilir Şekerleme Prosesi Geliştirilmesi, 2020 - 2022
- Konar N., Mert B., Durmaz Y., Genç Polat D., TÜBİTAK Projesi, Yumuşak Şekerlemeler için Enkapsüle Mikroalgal Biyomaslardan Doğal Renklendirici Geliştirilmesi, 2020 - 2022
- Konar N., Toker Ö. S., Palabiyik İ., TÜBİTAK Projesi, Çikolata Pre-Kristalizasyon Kinetiğinin ve Oluşan Polimorf Çeşitlerinin Belirlenmesine Yönelik Reometre Temelli Yeni Metot Geliştirilmesi, 2019 - 2022
- Konar N., TÜBİTAK Projesi, Jelly Tipi Şekerleme Kalori Düzeyinin Bitkisel ÇözünürLif ve Polioll Kullanımı ile Azaltılması, 2020 - 2020
- Palabiyik İ., Konar N., Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Model JellerdeTekstürel ÖzelliklereBağlı Olarak Şeker Sahnımın Belirlenmesi ve Nümerik Olarak Modellenmesi, 2019 - 2020
- Toker Ö. S., Konar N., TÜBİTAK Projesi, Endüstriyel Gıda Atıklarının Çikolata Türevi Ürünlerde Maliyet Optimizasyonu Amacı ile Kullanımı, 2018 - 2020
- Poyrazoğlu E. S., Konar N., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, *Pistacia terebinthus* spp. terebinthus (Menengiç) Yağının Spray Dryer Tekniği ile Mikro-Enkapsülasyonu Yönteminin Geliştirilmesi ve Farklı Gıda Modellerinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2015 - 2018
- Konar N., TÜBİTAK Projesi, EPA ve DHA İlaveli Fonksiyonel Çikolata Çeşitlerinin Geliştirilmesi, 2016 - 2017
- KONAR N., Sanayi Tezleri Projesi, Farklı yağ çeşitlerinin kaplamalık çikolatanın reolojisine etkisinin incelenmesi ve kaplamalık çikolata kalitesinin geliştirilmesi, 2015 - 2017
- KONAR N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kırgızistan Ballarının Bileşimi Üzerine Araştırma, 2015 - 2017
- Konar N., TÜBİTAK Projesi, Beta-V Tohum Kristalleri Kullanımı ile Non Karyojenik Çikolata Üretimi, 2015 - 2016
- Konar N., Artık N., Poyrazoğlu E. S., Haspolat Kaya I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sokak Sütü Tüketim Düzey ve Nedenlerinin Araştırılması, 2012 - 2013

## Patent

Konar N., Eltan Ö., Gökçek B., Gökçek Z., Dağaşan L., Ekmek Mayası Endüstriyel Atıklarından Yem Hammaddesi Üretim Yöntemi, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, Buluşun Tescil No: 2010 10289 , Standart Tescil, 2021  
Konar N., Gökçek B., Tamtürk F., Toksin Bağlayıcı Yem Katkı Maddesi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2016 09139 , Standart Tescil, 2020  
Konar N., Bayraktar K., Gökçek B., Tamtürk F., RUMİNANTLAR İÇİN MONOPROPİLEN GLİKOL İÇEREN YEM KATKI MADDESİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2016 269985 , Standart Tescil, 2019  
Konar N., Palabiyik İ., Toker Ö. S., SÜRÜLEBİLİR KIVAMDA KREM PEKMEZ ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2016 16007 , Standart Tescil, 2018  
Konar N., Bayraktar K., Tamtürk F., Gökçek B., KORUYUCU YEM KATKI MADDESİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2016 09147 , Standart Tescil, 2018

## Bilimsel Hakemlikler

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022  
FOOD HYDROCOLLOIDS, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018  
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2016  
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014

## Bilimsel Danışmanlıklar

Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor  
İstanbul İhracatçılar Birliği, Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor  
Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2019 - Devam Ediyor  
Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2018 - 2020  
Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2018 - 2020

Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2015 - 2018

Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2016 - 2017

Tübitak Teydeb, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Siirt Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2015 - 2016

## **Metrikler**

Yayın: 157

Atf (WoS): 849

Atf (Scopus): 984

H-İndeks (WoS): 18

H-İndeks (Scopus): 18