

Doç.Dr. GÜLTEN GÜNDÜZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 232 311 3003](tel:+902323113003)

Fax Telefonu: [+90 232 311 4831](tel:+902323114831)

E-posta: gulten.tiryaki.gunduz@ege.edu.tr

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/gulten.tiryaki.gunduz>

Posta Adresi: Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bornova, İZMİR

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2008

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1993 - 1998

Yaptığı Tezler

Doktora, Engelleme teknolojisinin sebzelerde patojen inaktivasyonu ve raf ömrü açısından etkilerinin araştırılması, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008

Yüksek Lisans, Gıda İşletmelerinde Biyofilm Oluşumu, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu , Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2015

Araştırma Görevlisi, Atb Leibniz-Institut Für Agrartechnik Potsdam-Bornim, 2014 - 2014

Araştırma Görevlisi, Usda Eastern Regional Research Center, 2006 - 2006

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1999 - 2002

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2018

Verdiği Dersler

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GIDA MİKROLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2016 - 2017

İş Sağlığı ve Güvenliği II, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

GÜNDÜZ G., Kuru Trabzon hurması (*Diospyros kaki* L.) yüzeyindeki küflerin çeşitli antimikrobiyal maddeler ve UV-C uygulaması ile inhibisyonu, Yüksek Lisans, A.Korkmaz(Öğrenci), 2018

Verdiği Kurs ve Eğitimler

Şengün İ., Kışla D., Gündüz G., Uygulamalı Mikrobiyoloji Kursu, 2015 - 2015

Şengün İ., Kışla D., Gündüz G., Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Kursu, 2012 - 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Inhibition of mold growth on the surface of dried persimmons using combined treatments of UV-C light and clove**
Vurmaz A. K. , Gunduz G.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.61, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Fungal microflora in dried persimmon fruits**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., ÖZTÜRK Z. A. , Emenli I.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.12, ss.50-56, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **UV-C treatment for the inhibition of molds isolated from dried persimmons (*Diospyros kaki* L.) and modelling of UV-C inactivation kinetics**
Gündüz G., Korkmaz A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **A portable microfluidic platform for rapid determination of microbial load and somatic cell count in milk**
Duven G., Cetin B., Kurtuldu H., Gündüz G., Tavman Ş., Kışla D.
BIOMEDICAL MICRODEVICES, cilt.21, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Application of ultraviolet-C light on oranges for the inactivation of postharvest wound pathogens**
GÜNDÜZ G., JUNEJA v., PAZIR F.
FOOD CONTROL, cilt.57, ss.9-13, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Changes on some quality characteristics of fermented soy milk beverage with added apple juice**
İÇİER F., GÜNDÜZ G., YILMAZ B., MEMELİ Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, ss.57-64, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Inactivation of *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* under In Vitro and In Vivo Conditions by Using UV-C Light**
Gunduz G., PAZIR F.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.76, ss.1761-1766, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Antimicrobial activity of sloe berry purees on *Salmonella* spp.**
Gunduz G.
FOOD CONTROL, cilt.32, ss.354-358, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **FREEZE DRYING OF YOGHURT WITH CANDIED CHESTNUT PUREE: SURVIVAL OF LACTIC ACID BACTERIA AND DETERMINATION OF PHYSICAL PROPERTIES**
ERGUN K., Tiryaki-Gunduz G., SAKIN-YILMAZER M., DİRİM S. N. , Kaymak-Ertekin F.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.25, ss.470-475, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Antimicrobial Activity of Oregano Oil on Iceberg Lettuce with Different Attachment Conditions**
Gunduz G., NIEMIRA B. A. , GONUL S. A. , KARAPINAR M.

- JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Efficacy of sumac and oregano in the inactivation of Salmonella Typhimurium on tomatoes**
Gunduz G., GONUL S. A. , KARAPINAR M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.141, ss.39-44, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Efficacy of oregano oil in the inactivation of Salmonella typhimurium on lettuce**
Gunduz G., GONUL S. A. , KARAPINAR M.
FOOD CONTROL, cilt.21, ss.513-517, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Efficacy of myrtle oil against Salmonella Typhimurium on fresh produce**
Gunduz G., GONUL S. A. , KARAPINAR M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.130, ss.147-150, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Biofilm formation in an ice cream plant**
Gunduz G., TUNCEL G.
ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY, cilt.89, ss.329-336, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Antimicrobial, Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of the Traditional Turkish Beverages Produced by Using Grapes**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., Solak E., Sözbir h. d.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, ss.119, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Alışveriş Arabalarının Mikrobiyolojik Durumunun İncelenmesi**
GÜNDÜZ G., Akgül Ö., Demir Ş. B.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, ss.1132, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **GIDALARDA BULUNAN KÜFLERİN TANIMLANMASINDA KULLANILAN YÖNTEMLER**
Emenli İ., GÜNDÜZ G.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.692-706, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **Assessment of Hygienic Quality of Beverage Cans Surfaces with and without Protective Cover**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., Emenli İ., Öztürk Z.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, ss.61, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Bitkisel Gıdalarda Probiyotik Mikroorganizmaların Kullanımı**
GÖRAL B. S. , GÜNDÜZ G.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.6, ss.1741, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Meyve ve Sebzelerde UV-C Işık Uygulamaları ile Küf İnhibisyonu**
Korkmaz A., Gündüz G.
Akademik Gıda, cilt.16, ss.458-469, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **USE OF PROBIOTIC MICROORGANISMS FOR THE INHIBITION OF FOODBORNE PATHOGENS**
ÖZTÜRK Z., GÜNDÜZ G.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, ss.533-548, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Çiğ köftelerde mikrobiyolojik ve parazitolojik tehlikeler ve önlemeye yönelik uygulamalar**
GÜNDÜZ G.
Akademik Gıda, cilt.11, ss.85-90, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Küflerin Gıdalardaki Önemi**
GÜNDÜZ G.
Hasad Gıda Dergisi, ss.73-79, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Gıda İşletmelerinde Biyofilm**

GÜNDÜZ G., GÜNNUR T.

Dünya Gıda Dergisi, ss.73-79, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XI. Gıdalarda Biyoterörizm Riski

GÜNDÜZ G., GÜNNUR T.

Unlu Mamuller Teknolojisi, ss.6-13, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XII. Çiğ köftelerin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi

GÜNNUR T., GÜNDÜZ G.

Dünya Gıda Dergisi, ss.56-61, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **THE EFFICACY OF CONTINUOUS SYSTEM ULTRAVIOLET LIGHT TREATMENT ON THE INHIBITION OF MOLDS INOCULATED TO SURFACES OF YOGHURT WITH SURFACE CREAM**
Gündüz G., Korkmaz A., Kışla D., Koca N., Urgu Öztürk M., Ünlütürk S.
1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 2019, ss.99
- II. **The effect of continuous system Ultraviolet light application on the quality of yoghurt with surface cream**
İldız M., Gündüz G., Urgu Öztürk M., Kışla D., Ünlütürk S., Koca N.
International Conference on Agronomy and Food Science Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019
- III. **Production of probiotic beverage with oat milk containing grape juice using Lactobacillus rhamnosus**
Sözbir H. D. , GÜNDÜZ G.
International Conference On Agronomy And Food Science Technology, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019
- IV. **Hardaliye: Traditional Fermented Beverage.**
GÜNDÜZ G., Solak E.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, 20 - 22 Nisan 2019
- V. **Antimicrobial Activities of The Traditional Turkish Beverages Produced by Using Grapes.**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., Solak E., Sözbir H. D.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- VI. **Functional Properties Of Isabella Grape (Vitis Labrusca L.).**
GÜNDÜZ G., Sözbir H. D.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- VII. **Antimicrobial efficacy of horseradish (Armoracia rusticana) extracts.**
GÖRAL B. S. , GÜNDÜZ G.
26th International ICFMH Conference-FoodMicro 2018, Berlin, Almanya, 3 - 06 Eylül 2018, ss.342
- VIII. **Antimicrobial Activities of Quince (Cydonia onlonga) and Persimmon (Diospyros kaki) Leaf Extracts.**
Korkmaz A., Gündüz G.
26th International ICFMH Conference-FoodMicro 2018, Berlin, Almanya, 3 - 06 Eylül 2018, ss.340
- IX. **Kuru Trabzon Hurmasından İzole Edilen Küfler Üzerine UV-C Işığın Etkisinin Belirlenmesi**
GÜNDÜZ G.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 03 Mayıs 2018, ss.22
- X. **Antifungal activities of clove essential oil on mold isolates**
KORKMAZ A., GÜNDÜZ G.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018
- XI. **Survival of Bacillus cereus and Escherichia coli in traditional grape pickes**
GÖRAL B. S. , GÜNDÜZ G.
2 nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018

- XII. **Determination of Fungal Microflora of Dried Persimmon Fruit Sold in İzmir Markets**
GÜNDÜZ G., KORKMAZ A., ÖZTÜRK Z., EMENLİ İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- XIII. **Antimicrobial Activity of Spray Dried Sumac Extract Powder on Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium**
ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants 'xxNatural and Healthy Life'xx, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017
- XIV. **Investigation of the hygienic status of beverage cans with and without protective cover**
GÜNDÜZ G., İLKİM E., KORKMAZ A., ÖZTÜRK Z.
63rd Scientific Conference with International Participation- Food Science, Engineering and Technology-2016, Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, ss.9
- XV. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklara Neden Olan Virüsler**
GÜNDÜZ G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XVI. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklara Neden Olan Virüsler**
GÜNDÜZ G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.102
- XVII. **Organik gıda pazarlarında satılan kuru meyvelerin mikrobiyolojik kalitesinin araştırılması**
GÜNDÜZ G., KIŞLA D.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.195
- XVIII. **Vişne suyuna uygulanan UV C işleminin ürünün fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisinin araştırılması**
Ayşe Merve T., Topaloğlu K., Tomruk D., Esra D., KOÇ M., GÜNDÜZ G., ERTEKİN F.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XIX. **Vişne Suyuna Uygulanan UV C İşleminin Ürünün Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması**
KOÇ M., GÜNDÜZ G., ERTEKİN F.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XX. **Applications of non thermal plasma technology for food decontamination**
GÜNDÜZ G., KIŞLA D.
Second International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XXI. **Implementation of HACCP system in koumiss production**
GÜNDÜZ G., AYŞEGÜL B., ÖMER FARUK Ç., CELALETTİN D., AYŞE MERVE T., TOPALOĞLU K., KIŞLA D.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2014
- XXII. **Comparison of the inactivation efficacy of two direct plasma treatments on model food systems**
JULIA J., GÜNDÜZ G., SARA B., FRÖHLING A., CHRISTIAN T., OLİVER S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2014
- XXIII. **Sourdough fermentation and its microflora**
GÜNDÜZ G., İREM E., GAMZE Y., KIŞLA D., KUMCUOĞLU S., TAVMAN Ş.
The Second International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 28 Ekim 2013
- XXIV. **Geleneksel olarak tüketilen çiğ et ürünlerindeki mikrobiyolojik tehlikeler**
GÜNDÜZ G.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2013
- XXV. **Antimicrobial Effects of CaO and MgO against Staphylococcus aureus, Salmonella enteritidis and Saccharomyces cerevisiae**
Gündüz G., Kışla D., Yüksel H. P.
4th MoniQA International Conference, Budapest, Macaristan, 26 Şubat - 01 Mart 2013
- XXVI. **Penicillium digitatum ve Penicillium italicum küflerinin UV C ışık ile in vitro koşullarda inaktivasyonu**
GÜNDÜZ G., PAZIR F.

- Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVII. **Antimicrobial Effects of sloe berry puree against Salmonella spp**
GÜNDÜZ G.
23rd International ICFMH Symposium Foodmicro 2012- Global Issues in Food Microbiology, 3 - 07 Eylül 2012
- XXVIII. **Effectiveness of natural antimicrobials for inactivating Salmonella spp on tomatoes at different storage conditions**
GÜNDÜZ G., ŞAHİKA A. G. , MEHMET K.
4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International, 12 - 14 Ekim 2011
- XXIX. **Freeze drying of sumac extract and determination of its antimicrobial properties**
ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXX. **Potential use of spray dried sumac extract as an antimicrobial agent feasibility survey**
ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.
The Fourth International Student Conference on Advanced Science and Technology ICAST, 25 - 26 Mayıs 2010
- XXXI. **Use of sumac in foods**
GÜNDÜZ G.
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15 - 17 Nisan 2010
- XXXII. **Inactivation of Salmonella typhimurium on fresh produce with myrtle leaves oil**
GÜNDÜZ G., AKTUĞ GÖNÜL Ş., MEHMET K.
The 20th International ICFMH Symposium, Food Micro 2006, 29 Ağustos - 02 Eylül 2006
- XXXIII. **The potential of use of spices and spice extracts as the disinfectant agents in fresh produce**
GÜNDÜZ G., AKTUĞ GÖNÜL Ş., MEHMET K.
2nd International Conference on Future Trends in Food Science and Nutrition, 27 Kasım - 29 Mart 2005
- XXXIV. **Biofilm formation in an ice cream plant**
GÜNDÜZ G., Günnur T.
1st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, 15 - 18 Mart 2005
- XXXV. **Gıdalarda biyoterörizm riski**
GÜNDÜZ G., Günnur T.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004

Desteklenen Projeler

Gündüz G., TÜBİTAK Projesi, Isabella Üzüm (Vitis labrusca L.) Suyu ile Zenginleştirilmiş Probiyotik Yulaf Sütü İçeceği Üretimini Optimizasyonu ve Depolama Süresince Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Araştırılması, 2019 - 2020

Gündüz G., Koca N., Kışla D., Urgu Öztürk M., Ünlütürk S., TÜBİTAK Projesi, Kaymak ve kaymaklı yoğurt yüzeylerine sürekli sistemde UV ışık uygulamasının işlem sonrasında ve depolama sürecinde küf sayısı ve ürün kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2017 - 2020

Gündüz G., Göral B. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacillus acidophilus kullanılarak üzüm turşusu üretimi ve ürünün Escherichia coli ve Bacillus cereus üzerine inhibisyon etkisinin incelenmesi, 2018 - 2019

GÜNDÜZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KURU TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKI L.) YÜZEYİNDEKİ KÜFLERİN ÇEŞİTLİ ANTİMİKROBİYAL MADDELER VE UV-C UYGULAMASI İLE İNHİBİSYONU, 2017 - 2018

Gündüz G., Kışla D., Durkaya G., Çetin B., TÜBİTAK Projesi, Mikro akışkanlar dinamiği tabanlı parçacık sayma cihazının geliştirilmesi ve referans süt numunelerinde mikrobiyal yükünün ve somatik hücre sayısının tespitinde uygulanması, 2014 - 2017

Gündüz G., Kışla D., Tavman Ş., Kumcuoğlu S., Kenar G., TÜBİTAK Projesi, Metal Oksit Nanopartikül Uygulamalı Frost Free Buzdolabının Geliştirilmesi, 2013 - 2016

Gündüz G., İçier F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elma Suyu İçeren Fermente Soya Sütünün Reolojik ve Mikrobiyolojik özelliklerinin İncelenmesi, 2013 - 2015

Gündüz G., Kışla D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Gıda Pazarlarında Satılan Kuru Meyvelerin

Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması, 2012 - 2013

GÜNDÜZ G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TURUNÇGİLLERİN YÜZEY DEZENFEKSİYONUNDA UV-C UYGULAMASI, 2010 - 2013

Gündüz G., Pazır F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Turunçgillerin Yüzey Dezenfeksiyonunda UV C Uygulaması, 2010 - 2012

Gündüz G., Dirim S. N. , Çalışkan G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Püskürtmeli Kurutma ile Elde Edilen Sumak Ekstraktı Tozunun Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

Gündüz G., İçier F., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Moleküler Biyoloji Laboratuvarı Altyapısının Geliştirilmesi, 2010 - 2011

Gündüz G., Aktuğ Gönül Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Engelleme Teknolojisinin Sebzelerde Patojen İnaktivasyonu ve Raf Ömrü Açısından Etkilerinin Araştırılması, 2005 - 2008

Gündüz G., Tunçel G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda İşletmelerinde Biyofilm Oluşumunun İncelenmesi, 2000 - 2002

Bilimsel Hakemlikler

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):292

h-indeksi (WOS):7