

Prof. Dr. SERVET GÜLÜM ŞÜMNÜ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5628](tel:+903122105628)

Fax Telefonu: [+90 312 210 2767](tel:+903122102767)

E-posta: gulum@metu.edu.tr

Web: <https://avesis.metu.edu.tr/gulum>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 4ZjzHigAAAAJ

ORCID: 0000-0002-2949-4361

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-3885-2010

ScopusID: 6601974967

Yoksis Araştırmacı ID: 2970

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1994 - 1997

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1991 - 1994

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1987 - 1991

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2008

Yrd. Doç. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2002

Öğretim Görevlisi Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - 2000

Akademik İdari Deneyim

Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2007

Verdiği Dersler

Yönetilen Tezler

- Şümnü S. G., Şahin S., The effects of citric acid crosslinking on fabrication and characterization of gelatin/curcumin-based electrospun antioxidant nanofibers, Yüksek Lisans, R.HASAN(Öğrenci), 2023
- Öztop H. M., Şümnü S. G., FORMULATION AND CHARACTERIZATION OF A FUNCTIONALIZED TOMATO SNACK BAR, Yüksek Lisans, M.RASİM(Öğrenci), 2023
- Şümnü S. G., Şahin S., Encapsulation of olive leaf extract by double emulsion method, Yüksek Lisans, D.SÖNMEZLER(Öğrenci), 2023
- Kahyaoğlu L. N., ŞÜMNÜ S. G., CURCUMIN-INCORPORATED COMPOSITE ACTIVE FILMS BASED ON CHITIN AND GLUCAN COMPLEXES EXTRACTED FROM AGARICUS BISPORUS, Yüksek Lisans, E.KAYA(Öğrenci), 2023
- Öztop H. M., Şümnü S. G., SUCROSE CRYSTALLIZATION BY USING MICROWAVE-VACUUM EVAPORATION, Yüksek Lisans, Ö.ILGIN(Öğrenci), 2023
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of caffeic acid in carob bean flour and whey protein-based nanofibers by electrospinning, Yüksek Lisans, S.ZEREN(Öğrenci), 2022
- KAHYAOĞLU L. N., ŞÜMNÜ S. G., Food spoilage monitoring using carbon nanodots and uv irradiation reinforced colorimetric fish gelatin films, Yüksek Lisans, M.BEYZA(Öğrenci), 2022
- KAHYAOĞLU L. N., ŞÜMNÜ S. G., Utilization of curcumin and biodegradable polymers in intelligent and active food packaging, Doktora, E.YILDIZ(Öğrenci), 2022
- Öztop H. M., ŞÜMNÜ S. G., Development of a time domain (TD) NMR approach by using the relation between molecular mobility and crystallization behavior to quantify caking in food powders, Doktora, S.GÜNER(Öğrenci), 2022
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Magnesium fortification in cakes by using double emulsions with legume flours, Doktora, C.KABAKCI(Öğrenci), 2022
- ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of grape seed extract in rye flour and whey protein-based electrospun nanofibers, Yüksek Lisans, G.ASLANER(Öğrenci), 2021
- Öztop H. M., ŞÜMNÜ S. G., IMPROVEMENT OF PEA PROTEINS' PROPERTIES BY MICROWAVE GLYCATION, Yüksek Lisans, Ü.ERTUĞRUL(Öğrenci), 2020
- Şümnü S. G., Şahin S., Effects of microwave heating on electrospinning of carob bean flour based nanofibers, Yüksek Lisans, E.UYGUN(Öğrenci), 2019
- Şümnü S. G., Şahin S., Development of nanofiber based active packaging material by electrospinning technique and food validation, Doktora, A.AYDOĞDU(Öğrenci), 2019
- Şümnü S. G., Öztop H. M., Microwave glycation of soy protein isolate, Yüksek Lisans, S.NAMLI(Öğrenci), 2019
- Şümnü S. G., Öztop H. M., Physicochemical and structural characterization of microfluidized and sonicated legume starches, Yüksek Lisans, A.BİTİK(Öğrenci), 2019
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Production and characterization of chickpea flour based biofilms containing gallic acid, Yüksek Lisans, S.KOCAKULAK(Öğrenci), 2019
- Şümnü S. G., Öztop H. M., Utilization of phenolic compounds extracted from different agricultural wastes through various encapsulation methods, Doktora, B.ÇİLEK(Öğrenci), 2018
- Şümnü S. G., Şahin S., Production of lentil flour and hydroxypropyl methylcellulose based nanofiber by using electrospinning method, Yüksek Lisans, N.TAM(Öğrenci), 2018
- ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Characterization of pea flour based nanofibers produced by electrospinning method, Yüksek Lisans, S.OĞUZ(Öğrenci), 2018
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Evaluation of the effects of legume flour incorporation into wafer sheets, Yüksek Lisans, B.TUFAN(Öğrenci), 2018
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Evaluation of different coating materials for encapsulation of phenolic compounds extracted from onion (*Allium cepa*) skin, Yüksek Lisans, B.AKDENİZ(Öğrenci), 2017
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Investigation of sensory and instrumental methods to predict shelf-life of jelly gums, Doktora, S.TİREKİ(Öğrenci), 2017

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different flour, gum and protein types on quality of gluten-free cakes, Yüksek Lisans, E.BERK(Öğrenci), 2016

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Modeling of heat and mass transfer in microwave-infrared heating of zucchini, Doktora, N.YAZICIOĞLU(Öğrenci), 2016

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of vitamin b1 using double emulsion method, Doktora, Ö.YÜCE(Öğrenci), 2016

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Stability of double emulsions for food applications, Yüksek Lisans, M.YILDIRIM(Öğrenci), 2015

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Assesment of pore development, oil and moisture distribution in frying, Yüksek Lisans, B.İŞİK(Öğrenci), 2015

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of rosemary essential oil, Yüksek Lisans, H.TURASAN(Öğrenci), 2014

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effect of different flours on quality of gluten-free wafer sheets, Yüksek Lisans, S.MERT(Öğrenci), 2014

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Development of functional cakes to be baked in microwave-infrared combination oven, Yüksek Lisans, B.CANAN(Öğrenci), 2014

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microwave-infrared combination drying of eggplants, Yüksek Lisans, A.AYDOĞDU(Öğrenci), 2014

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Farklı un çeşitlerinin glutensiz gofret yaprağı kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, S.Mert(Öğrenci), 2014

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Development of gluten-free bread formulations for baking in infrared-microwave combination oven, Doktora, İ.DEMİRKESEN(Öğrenci), 2013

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of wheat germ oil, Yüksek Lisans, B.YAZICIOĞLU(Öğrenci), 2013

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microwave extraction of phenolic compounds from caper and oleaster, Yüksek Lisans, E.DURMAZ(Öğrenci), 2012

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effect of nanoencapsulation of purified polyphenolic powder on encapsulation efficiency, storage and baking stability, Yüksek Lisans, A.LUCA(Öğrenci), 2012

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microencapsulation of phenolic compounds extracted from sour cherry (*Prunus cerasus* L.) pomace, Yüksek Lisans, B.ÇİLEK(Öğrenci), 2012

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Usage of microwave and ultrasound in the extraction of essential oils and phenolic compounds, Yüksek Lisans, A.EMİNE(Öğrenci), 2011

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Usage of solar-spouted bed drier in the drying of parboiled wheat, corn and pea, Yüksek Lisans, F.TUNABOYU(Öğrenci), 2011

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Design of gluten free rice cake formulations for baking in infrared-microwave combination oven, Doktora, E.TURABI(Öğrenci), 2010

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microwave assisted extraction of phenolic compounds from tomato and sour cherry pomaces, Yüksek Lisans, M.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2010

ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Effects of different batter formulations on physical and chemical properties of microwave and conventionally fried chicken fingers, Doktora, I.BARUTÇU(Öğrenci), 2009

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of xanthan and guar gums on quality and staling of gluten free cakes baked in microwave-infrared combination oven, Yüksek Lisans, H.FİLİZ(Öğrenci), 2009

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of roasting conditions of hazelnuts in microwave assisted ovens, Yüksek Lisans, N.UYSAL(Öğrenci), 2009

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Investigation of quality and staling of breads with different gum formulations baked in different ovens, Doktora, S.ÖZGE(Öğrenci), 2008

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Modeling of tempering of frozen potato puree by microwave, infrared assisted microwave and ohmic heating methods, Doktora, N.SEHUN(Öğrenci), 2008

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Investigation of physical properties of different cake formulations during baking with microwave and infrared-microwave combination, Doktora, Ö.ŞAKIYAN(Öğrenci), 2007

ŞÜMNÜ S. G., Infrared-assisted microwave drying in the production of bread crumbs, Yüksek Lisans, S.TİREKİ(Öğrenci), 2005

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of microwave frying of potato slices, Yüksek Lisans, M.HALİL(Öğrenci), 2005

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different batter formulations on quality of deep-fat fried chicken nuggets, Yüksek Lisans, S.FİRDEVS(Öğrenci), 2004

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of processing conditions during halogen lamp-microwave combination baking of

cakes, Yüksek Lisans, K.MELİKE(Öğrenci), 2004

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of microwave-halogen lamp baking of bread, Yüksek Lisans, P.DEMİREKLER(Öğrenci), 2004

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different batter formulations on quality of deep-fat fried carrot slices, Yüksek Lisans, N.AKDENİZ(Öğrenci), 2004

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Recovery of strawberry aroma compounds by pervaporation, Yüksek Lisans, A.İŞÇİ(Öğrenci), 2004

ŞÜMNÜ S. G., Halojen lamba mikrodalga kombinasyonu kullanılarak pişirilen keklerde işlem koşullarının optimizasyonu, Yüksek Lisans, K.Melike(Öğrenci), 2004

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different ovens and enzymes on quality parameters of bread, Yüksek Lisans, S.ÖZGE(Öğrenci), 2003

ŞÜMNÜ S. G., Comparison of microwave drying and microwave mixed-bed drying of red papers, Yüksek Lisans, Ö.SEÇMELER(Öğrenci), 2003

ŞÜMNÜ S. G., Fluidized bed, microwave and microwave assisted fluidized bed drying of macaroni beads, Yüksek Lisans, E.İRAZ(Öğrenci), 2003

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Retardation of staling of microwave baked cakes, Yüksek Lisans, N.SEHUN(Öğrenci), 2002

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Development of non-enzymatic browning in microwave baked breads, Yüksek Lisans, D.ZİNCİRKIRAN(Öğrenci), 2001

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of microwave baked bread formulation, Yüksek Lisans, Ö.ÖZMUTLU(Öğrenci), 2001

Jüri Üyelikleri

Ödül, TÜBİTAK Bilim Ödülü, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ağustos, 2022

Ödül, TÜBA -GEBİP, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Reduction of lipid oxidation in olive oil using gelatin-based centrifugally spun fibers loaded with caffeic acid**
Guler G. S., YILDIZ E., Yazicioglu N., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Food Bioscience, cilt.59, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Gallic acid crosslinked peanut protein-corn starch composite edible films produced at alkaline pH with ultrasound application**
Ertan K., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Journal of Applied Polymer Science, cilt.141, sa.18, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Physicochemical and sensorial properties of tomato leathers at different drying conditions**
Basdemir E., Ince A. E., Kizgin S., ÖZEL B., Ozarda O., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
Journal of Food Science, cilt.89, sa.5, ss.2659-2671, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Crystallization of sucrose by using microwave vacuum evaporation**
Ibis O. I., Bugday Y. B., Aljurf B. N., Goksu A. O., Solmaz H., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.
Journal of Food Engineering, cilt.365, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Effects of alkaline pH and gallic acid enrichment on the physicochemical properties of sesame protein and common vetch starch-based composite films**
Ertan K., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.257, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Banana starch modified by heat moisture treatment and annealing: Study on digestion kinetics and enzyme affinity**
Cahyana Y., Annisa N. D. N., Khoerunnisa T. K., Sulastri S., Marta H., Rialita T., Yuliana T., Ait-Kaddour A., ŞÜMNÜ S. G.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.258, 2024 (SCI-Expanded)

- VII. **Effect of microwave-vacuum drying on the physicochemical properties of a functional tomato snack bar**
Gul M. R., Ince A. E., ÖZEL B., Uslu A. K., Çetin M., Menten D., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.104, sa.1, ss.83-92, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **Optimization and Characterization of Centrifugally Spun Gelatin-Based Fibers Incorporated with Bay Laurel (*Laurus nobilis* L.) Leaf Essential Oil**
GÜLER H. G., Basturk Z. S., Yazicioglu N., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Food and Bioprocess Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- IX. **Caffeic Acid Encapsulated Centrifugally Spun Antioxidant Fibers: Characterization and Incorporation in Cakes**
GÜLER H. G., ŞÜMNÜ S. G., Yazicioglu N.
Food and Bioprocess Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- X. **Influence of multiple parameters on the crystallinity of dairy powders**
GÜNER ŞAN S., Grunin L., Kaner O., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
International Dairy Journal, cilt.147, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of deacetylation degree of chitosan on the structure of aerogels**
NAMLI S., GÜVEN Ö., Simsek F. N., Gradišek A., ŞÜMNÜ S. G., YENER M. E., ÖZTOP H. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.250, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **Carvacrol/cyclodextrin inclusion complex loaded gelatin/pullulan nanofibers for active food packaging applications**
Ertan K., Celebioglu A., Chowdhury R., Şümnü S. G., Şahin S., Altier C., Uyar T.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.142, 2023 (SCI-Expanded)
- XIII. **Encapsulation of olive leaf extract using double emulsion method**
SÖNMEZLER D., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
PHYSICS OF FLUIDS, cilt.35, sa.8, 2023 (SCI-Expanded)
- XIV. **The Effects of Citric Acid Crosslinking on Fabrication and Characterization of Gelatin/Curcumin-Based Electrospun Antioxidant Nanofibers**
Hasan R., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., ÖZ E., ÖZ F.
ANTIOXIDANTS, cilt.12, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)
- XV. **Investigation of average crosslink distance and physicochemical properties of gummy candy during storage: Effect of formulation and storage temperature**
Tireki S., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
PHYSICS OF FLUIDS, cilt.35, sa.5, 2023 (SCI-Expanded)
- XVI. **Active Films Based on Faba Bean (*Vicia faba* L.) Flour Incorporated with Sumac (*Rhus coriaria*): Assessment of Antioxidant and Antimicrobial Performances of Packaging for Shelf Life of Chicken Breast**
Emir A. A., YILDIZ E., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.16, sa.2, ss.327-341, 2023 (SCI-Expanded)
- XVII. **Drying of mushrooms by alternative technologies**
Buğday Z. Y., Ertan K., Zeren S., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.47, sa.6, ss.851-871, 2023 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Citric acid cross-linked curcumin/chitosan/chickpea flour film: An active packaging for chicken breast storage**
Yildiz E., Emir A. A., Sumnu G., Kahyaoglu L. N.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.50, 2022 (SCI-Expanded)
- XIX. **Development of curcumin incorporated composite films based on chitin and glucan complexes extracted from *Agaricus bisporus* for active packaging of chicken breast meat**
Kaya E., KAHYAOĞLU L. N., ŞÜMNÜ S. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.221, ss.536-546, 2022 (SCI-Expanded)
- XX. **Assessment of curcumin incorporated chickpea flour/PEO (polyethylene oxide) based electrospun nanofiber as an antioxidant and antimicrobial food package**

- YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., KAHYAOĞLU L. N.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.135, ss.205-216, 2022 (SCI-Expanded)
- XXI. **Encapsulation of Caffeic Acid in Carob Bean Flour and Whey Protein-Based Nanofibers via Electrospinning**
Zeren S., Şahin S., Şümnü S. G.
Foods, cilt.11, sa.13, 2022 (SCI-Expanded)
- XXII. **Use of Solid Echo Sequence to Monitor Crystallization Kinetics of Mono and Di-Saccharides**
GÜNER S., Grunin L., ŞÜMNÜ S. G., Oztop M. H.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.16, sa.4, ss.502-511, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Heat and mass transfer modeling of microwave infrared cooking of zucchini based on Lambert law**
Yazicioglu N., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.44, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Pea protein properties are altered following glycation by microwave heating**
ERTUĞRUL Ü., NAMLI S., TAŞ O., KOCADAĞLI T., GÖKMEN V., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
LWT, cilt.150, 2021 (SCI-Expanded)
- XXV. **Encapsulation of Magnesium with Lentil Flour by Using Double Emulsion to Produce Magnesium Enriched Cakes**
Kabakçı C., Şümnü S. G., Şahin S., Öztop H. M.
Food and Bioprocess Technology, cilt.14, sa.10, ss.1773-1790, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Correlation between physical and sensorial properties of gummy confections with different formulations during storage**
Tireki S., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.9, ss.3397-3408, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Green processing of sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace: process optimization for the modification of dietary fibers and property measurements**
Sezer D. B., Ahmed J., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.4, ss.3015-3025, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Encapsulation of Grape Seed Extract in Rye Flour and Whey Protein-Based Electrospun Nanofibers**
Aslaner G., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.14, sa.6, ss.1118-1131, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Microwave glycation of soy protein isolate with rare sugar (D-allulose), fructose and glucose**
NAMLI S., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
Food Bioscience, cilt.40, 2021 (SCI-Expanded)
- XXX. **Monitoring freshness of chicken breast by using natural halochromic curcumin loaded chitosan/PEO nanofibers as an intelligent package**
YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., KAHYAOĞLU L. N.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.170, ss.437-446, 2021 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Development of pea flour based active films produced through different homogenization methods and their effects on lipid oxidation**
YILDIZ E., Bayram I., Sumnu G., ŞAHİN S., Ibis O. I.
Food Hydrocolloids, cilt.111, 2021 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Microwave Pretreatment for the Improvement of Physicochemical Properties of Carob Flour and Rice Starch-Based Electrospun Nanofilms**
Uygun E., YILDIZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.13, sa.5, ss.838-850, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Enhancing oxidative stability of walnuts by using gallic acid loaded lentil flour based electrospun nanofibers as active packaging material**
Aydogdu A., Yıldız E., Aydogdu Y., Sumnu G., Şahin S., Ayhan Z.
Food Hydrocolloids, cilt.95, ss.245-255, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Chickpea flour-based biofilms containing gallic acid to be used as active edible films**
Kocakulak S., Sumnu G., ŞAHİN S.

- JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.136, sa.26, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Physicochemical and Structural Characterization of Microfluidized and Sonicated Legume Starches**
Bitik A., Sumnu G., Oztop M.
Food and Bioprocess Technology, cilt.12, sa.7, ss.1144-1156, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effects of Microwave-Assisted Baking on Quality of Gluten-free Cakes and Breads**
YILDIZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
CEREAL FOODS WORLD, cilt.64, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Determination of pasteurization treatment of liquid whole egg by measuring physical and rheological properties of cake cream**
Uysal R. S., BOYACI İ. H., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Microcapsule characterization of phenolic powder obtained from strawberry pomace**
Çilek Tatar B., Sumnu G., Oztop M.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.43, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Effects of heat-treated liquid whole egg on cake batter rheology and the quality of baked cake**
Uysal R. S., Sumnu G., Boyaci I. H.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, sa.2, 2019 (SCI-Expanded)
- XL. **Fabrication of gallic acid loaded Hydroxypropyl methylcellulose nanofibers by electrospinning technique as active packaging material**
Aydogdu A., Şümnü S. G., Şahin S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.208, ss.241-250, 2019 (SCI-Expanded)
- XLI. **Nanostructured poly(lactic acid)/soy protein/HPMC films by electrospinning for potential applications in food industry**
Aydogdu A., Yıldız E., Ayhan Z., Aydoğdu Y., Şümnü S. G., Şahin S.
EUROPEAN POLYMER JOURNAL, cilt.112, ss.477-486, 2019 (SCI-Expanded)
- XLII. **Monitoring the Effects of Ingredients and Baking Methods on Quality of Gluten-Free Cakes by Time-Domain (TD) NMR Relaxometry**
Yıldız E., Güner S., Sumnu G., Şahin S., Oztop M. H.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.11, ss.1923-1933, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Microencapsulation of phenolic compounds extracted from onion (Allium cepa) skin**
AKDENİZ B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.7, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Utilization of lentil flour as a biopolymer source for the development of edible films**
Aydogdu A., KIRTIŁ E., Sumnu G., Oztop M. H., Aydogdu Y.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.135, sa.23, 2018 (SCI-Expanded)
- XLV. **Development of novel pea flour-based nanofibres by electrospinning method**
OĞUZ S., TAM N., Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.5, ss.1269-1277, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Enhancement of storage stability of wheat germ oil by encapsulation**
KARADENİZ M., ŞAHİN S., Sumnu G.
Industrial Crops and Products, cilt.114, ss.14-18, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVII. **A novel electrospun hydroxypropyl methylcellulose/polyethylene oxide blend nanofibers: Morphology and physicochemical properties**
AYDOĞDU A., Sumnu G., ŞAHİN S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.181, ss.234-246, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Effects of addition of different fibers on rheological characteristics of cake batter and quality of cakes**
Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.2, ss.667-677, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Characterization of different double-emulsion formulations based on food-grade emulsifiers and**

stabilizers

PULATSU E. T., ŞAHİN S., Sumnu G.

JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.7, ss.996-1002, 2018 (SCI-Expanded)

- L. **Effects of buckwheat flour, gums and proteins on rheological properties of gluten-free batters and structure of cakes**
YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.245-254, 2018 (SCI-Expanded)
- LI. **Influence of solution properties and pH on the fabrication of electrospun lentil flour/HPMC blend nanofibers**
Tam N., OĞUZ S., Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.102, ss.616-624, 2017 (SCI-Expanded)
- LII. **NMR relaxometry as a tool to understand the effect of microwave heating on starch-water interactions and gelatinization behavior**
Ozel B., DAG D., KILERCIOGLU M., ŞÜMNÜ S. G., Oztop M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.10-17, 2017 (SCI-Expanded)
- LIII. **Physicochemical, rheological, and sensory properties of low-fat ice cream designed by double emulsions**
TEKIN E., ŞAHİN S., Sumnu G.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)
- LIV. **Preparation and characterization of W/O/W type double emulsion containing PGPR-lecithin mixture as lipophilic surfactant**
ALTUNTAS O. Y., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.4, ss.486-493, 2017 (SCI-Expanded)
- LV. **The effects of emulsifier type, phase ratio, and homogenization methods on stability of the double emulsion**
YILDIRIM M., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.6, ss.807-814, 2017 (SCI-Expanded)
- LVI. **Rheology, particle-size distribution, and stability of low-fat mayonnaise produced via double emulsions**
YILDIRIM M., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.25, sa.6, ss.1613-1618, 2016 (SCI-Expanded)
- LVII. **Effect of Drying on Porous Characteristics of Orange Peel**
Tamer C., Isci A., Kutlu N., Sakiyan O., ŞAHİN S., Sumnu G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.12, sa.9, ss.921-928, 2016 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Pore Development, Oil and Moisture Distribution in Crust and Core Regions of Potatoes During Frying**
ISIK B., ŞAHİN S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.9, sa.10, ss.1653-1660, 2016 (SCI-Expanded)
- LIX. **Effect of different flours on quality of legume cakes to be baked in microwave-infrared combination oven and conventional oven**
OZKAHRAMAN B. C., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.53, sa.3, ss.1567-1575, 2016 (SCI-Expanded)
- LX. **Characterization of structure of gluten-free breads by using X-ray microtomography**
DEMİRKESEN i., Kelkar S., Campanella O. H., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., OKOS m.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.36, ss.37-44, 2014 (SCI-Expanded)
- LXI. **A Study on Staling Characteristics of Gluten-Free Breads Prepared with Chestnut and Rice Flours**
Demirkesen I., Campanella O. H., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Hamaker B. R.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, sa.3, ss.806-820, 2014 (SCI-Expanded)
- LXII. **Storage and Baking Stability of Encapsulated Sour Cherry Phenolic Compounds Prepared from Micro- and Nano-Suspensions**
Luca A., ÇİLEK TATAR B., Hasirci V., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.

- FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, sa.1, ss.204-211, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Effect of Ultrasound-Assisted Osmotic Dehydration as a Pretreatment on Deep Fat Frying of Potatoes**
Karizaki V. M., ŞAHİN S., Sumnu G., Mosavian M. T. H., Luca A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.12, ss.3554-3563, 2013 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Ohmic Tempering of Frozen Potato Puree**
Seyhun N., Ramaswamy H. S., Zhu S., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.11, ss.3200-3205, 2013 (SCI-Expanded)
- LXV. **Effect of Degritting of Phenolic Extract from Sour Cherry Pomace on Encapsulation Efficiency-Production of Nano-suspension**
LUCA A., Cilek B., Hasirci V., ŞAHİN S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.9, ss.2494-2502, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVI. **Image Analysis of Gluten-free Breads Prepared with Chestnut and Rice Flour and Baked in Different Ovens**
Demirkesen I., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.7, ss.1749-1758, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVII. **Usage of solar-assisted spouted bed drier in drying of pea**
ŞAHİN S., Sumnu G., Tunaboyu F.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.91, ss.271-278, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **Microwave Frying Compared with Conventional Frying via Numerical Simulation**
Şensoy I., Şahin S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, ss.1414-1419, 2013 (SCI-Expanded)
- LXIX. **Quality of Gluten-Free Bread Formulations Baked in Different Ovens**
Demirkesen I., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.3, ss.746-753, 2013 (SCI-Expanded)
- LXX. **Extraction of phenolic compounds from melissa using microwave and ultrasound**
İNCE A. E., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.37, sa.1, ss.69-75, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXI. **Microencapsulation of phenolic compounds extracted from sour cherry pomace: effect of formulation, ultrasonication time and core to coating ratio**
Cilek B., Luca A., Hasirci V., ŞAHİN S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.235, sa.4, ss.587-596, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Spouted bed and microwave-assisted spouted bed drying of parboiled wheat**
Kahyaoglu L. N., Sahin S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.90, ss.301-308, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **Microwave Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Sour Cherry Pomace**
Simsek M., Sumnu G., Sahin S.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.8, ss.1248-1254, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **A Study on Degree of Starch Gelatinization in Cakes Baked in Three Different Ovens**
Sakiyan O., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V., KÖKSEL H., Chang P.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.4, sa.7, ss.1237-1244, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXV. **Optimisation of formulations and infrared-microwave combination baking conditions of chestnut-rice breads**
Demirkesen I., Sumnu G., ŞAHİN S., Uysal N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.9, ss.1809-1815, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXVI. **Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations**
Demirkesen I., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.101, sa.3, ss.329-336, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **Quantitative analysis of macro and micro-structure of gluten-free rice cakes containing different types of gums baked in different ovens**
Turabi E., Sumnu G., ŞAHİN S.

- FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.24, sa.8, ss.755-762, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **Physical properties of parboiled wheat and bulgur produced using spouted bed and microwave assisted spouted bed drying**
Kahyaoglu L. N., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.98, sa.2, ss.159-169, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **Rheological properties of gluten-free bread formulations**
DEMIRKESEN L., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.96, sa.2, ss.295-303, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXX. **The effects of xanthan and guar gums on staling of gluten-free rice cakes baked in different ovens**
Sumnu G., Koksel F., ŞAHİN S., BAŞMAN A., Meda V.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.1, ss.87-93, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXXI. **DIELECTRIC AND THERMAL PROPERTIES OF RICE CAKE FORMULATIONS CONTAINING DIFFERENT GUMS TYPES**
TURABİ E., REGİER M., Sumnu G., ŞAHİN S., Rother M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.6, ss.1199-1206, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXXII. **Effects of microwave frying and different flour types addition on the microstructure of batter coatings**
Barutcu I., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.95, sa.4, ss.684-692, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXIII. **Estimation of Dielectric Properties of Cakes Based on Porosity, Moisture Content, and Formulations Using Statistical Methods and Artificial Neural Networks**
BOYACI İ. H., Sumnu G., Sakiyan O.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.2, sa.4, ss.353-360, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXIV. **The effects of gums on macro and micro-structure of breads baked in different ovens**
Ozkoc S. O., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.23, sa.8, ss.2182-2189, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXV. **Comparison and modeling of microwave tempering and infrared assisted microwave tempering of frozen potato puree**
Seyhun N., Ramaswamy H., Sumnu G., ŞAHİN S., Ahmed J.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.92, sa.3, ss.339-344, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXVI. **Investigation of physicochemical properties of breads baked in microwave and infrared-microwave combination ovens during storage**
Ozkoc S. O., Sumnu G., ŞAHİN S., Turabi E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.228, sa.6, ss.883-893, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXVII. **Extraction of Essential Oil from Laurel Leaves by Using Microwaves**
Bayramoglu B., ŞAHİN S., Sumnu G.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.3, ss.722-733, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXVIII. **Optimization of microwave- infrared roasting of hazelnut**
Uysal N., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.90, sa.2, ss.255-261, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXIX. **Acrylamide formation in different batter formulations during microwave frying**
Barutcu I., ŞAHİN S., Sumnu G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.1, ss.17-22, 2009 (SCI-Expanded)
- XC. **Solvent-free microwave extraction of essential oil from oregano**
Bayramoglu B., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.88, sa.4, ss.535-540, 2008 (SCI-Expanded)
- XCI. **Functional properties of microwave-treated wheat gluten**
Yalcin E., Sakiyan O., Sumnu G., Celik S., KÖKSEL H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.5, ss.1411-1417, 2008 (SCI-Expanded)
- XCII. **Utilization of Mixolab (R) to predict the suitability of flours in terms of cake quality**
Kahraman K., Sakiyan O., Ozturk S., KÖKSEL H., Sumnu G., Dubat A.

- EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.2, ss.565-570, 2008 (SCI-Expanded)
- XCIII. **Preface**
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods, sa.3, ss.5-16, 2008 (AHCI)
- XCIV. **Rheological properties and quality of rice cakes formulated with different gums and an emulsifier blend**
TURABİ E., Sumnu G., Sahin S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.22, sa.2, ss.305-312, 2008 (SCI-Expanded)
- XCV. **Optimization of Baking of Rice Cakes in Infrared-Microwave Combination Oven by Response Surface Methodology**
Turabi E., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.64-73, 2008 (SCI-Expanded)
- XCVI. **Effect of osmotic pretreatment and microwave frying on acrylamide formation in potato strips**
Sahin S., Sumnu G., Oztop M. H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.15, ss.2830-2836, 2007 (SCI-Expanded)
- XCVII. **Investigation of dielectric properties of different cake formulations during microwave and infrared-microwave combination baking**
Sakiyan O., Sumnu G., Sahin S., Meda V.
Journal of Food Science, cilt.72, sa.4, 2007 (SCI-Expanded)
- XCVIII. **Optimization of microwave frying of osmotically dehydrated potato slices by using response surface methodology**
Oztop M. H., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, sa.6, ss.707-713, 2007 (SCI-Expanded)
- XCIX. **Porous media characterization of breads baked using novel heating modes**
Datta A. K., Sahin S., Sumnu G., Keskin S. O.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, sa.1, ss.106-116, 2007 (SCI-Expanded)
- C. **Optimization of microwave frying of potato slices by using Taguchi technique**
Oztop M. H., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, sa.1, ss.83-91, 2007 (SCI-Expanded)
- CI. **Transport and related properties of breads baked using various heating modes**
Sumnu G., Datta A. K., Sahin S., Keskin S. O., Rakesh V.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.78, sa.4, ss.1382-1387, 2007 (SCI-Expanded)
- CII. **A study on the effects of different gums on dielectric properties and quality of breads baked in infrared-microwave combination oven**
Keskin S. O., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, sa.3, ss.329-334, 2007 (SCI-Expanded)
- CIII. **THE EFFECT OF DIFFERENT FORMULATIONS ON PHYSICAL PROPERTIES OF CAKES BAKED WITH MICROWAVE AND NEAR INFRARED-MICROWAVE COMBINATIONS**
Sakiyan O., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.41, sa.1, 2007 (SCI-Expanded)
- CIV. **Functionality of batters containing different gums for deep-fat frying of carrot slices**
Akdeniz N., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.75, sa.4, ss.522-526, 2006 (SCI-Expanded)
- CV. **Recovery of strawberry aroma compounds by pervaporation**
Isci A., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.75, sa.1, ss.36-42, 2006 (SCI-Expanded)
- CVI. **Effects of hydrocolloids on apparent viscosity of batters and quality of chicken nuggets**
Altunakar B., Sahin S., Sumnu G.
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.193, sa.6, ss.675-682, 2006 (SCI-Expanded)
- CVII. **Production of bread crumbs by infrared-assisted microwave drying**
Tireki S., Sumnu G., Esin A.

- EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.8-14, 2006 (SCI-Expanded)
- CVIII. **Effects of batters containing different gum types on the quality of deep-fat fried chicken nuggets**
Sahin S., Sumnu G., Altunakar B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.14, ss.2375-2379, 2005 (SCI-Expanded)
- CIX. **Effects of soy and rice flour addition on batter rheology and quality of deep-fat fried chicken nuggets**
Dogan S., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.71, sa.1, ss.127-132, 2005 (SCI-Expanded)
- CX. **Microwave, infrared and infrared-microwave combination baking of cakes**
Sumnu G., Sahin S., Sevimli M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.71, sa.2, ss.150-155, 2005 (SCI-Expanded)
- CXI. **Effects of different batter formulations on the quality of deep-fat-fried carrot slices**
Akdeniz N., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.99-105, 2005 (SCI-Expanded)
- CXII. **Optimization of halogen lamp-microwave combination baking of cakes: a response surface methodology study**
Sevimli K., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.61-68, 2005 (SCI-Expanded)
- CXIII. **Effects of different factors on sensory attributes, overall acceptance and preference of Rooibos (Aspalathus linearis) tea**
Dos A., Ayhan Z., Sumnu G.
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.20, sa.3, ss.228-242, 2005 (SCI-Expanded)
- CXIV. **Effects of batters containing different protein types on the quality of deep-fat-fried chicken nuggets**
Dogan S., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, ss.502-508, 2005 (SCI-Expanded)
- CXV. **Halogen lamp-microwave combination baking of cookies**
Keskin S., Ozturk S., Sahin S., Koksel H., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, ss.546-551, 2005 (SCI-Expanded)
- CXVI. **Effects of different starch types on retardation of staling of microwave-baked cakes**
Seyhun N., Sumnu G., Sahin S.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.83, ss.1-5, 2005 (SCI-Expanded)
- CXVII. **Effect of microwave on fluidized bed drying of macaroni beads**
Goksu E., Sumnu G., Esin A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.66, sa.4, ss.463-468, 2005 (SCI-Expanded)
- CXVIII. **Drying of carrots in microwave and halogen lamp-microwave combination ovens**
Sumnu G., TURABI E., Oztop M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.5, ss.549-553, 2005 (SCI-Expanded)
- CXIX. **Influence of fat content and emulsifier type on the rheological properties of cake batter**
Sakiyan O., Sumnu G., Sahin S., Bayram G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.6, ss.635-638, 2004 (SCI-Expanded)
- CXX. **Optimization of bread baking in a halogen lamp-microwave combination oven by response surface methodology**
Demirekler P., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.4, ss.341-347, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXI. **Color and texture development during microwave and conventional baking of breads**
Icoz D., Sumnu G., Sahin S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.7, sa.2, ss.201-213, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXII. **Usage of enzymes in a novel baking process**
Keskin S., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, cilt.48, sa.2, ss.156-160, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXIII. **Functionality of batters containing different starch types for deep-fat frying of chicken nuggets**

- Altunakar B., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.218, sa.4, ss.318-322, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXIV. **Bread baking in halogen lamp-microwave combination oven**
Keskin S., Sumnu G., Sahin S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.37, sa.5, ss.489-495, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXV. **Effects of different emulsifier types, fat contents, and gum types on retardation of staling of microwave-baked cakes**
Seyhun N., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, cilt.47, sa.4, ss.248-251, 2003 (SCI-Expanded)
- CXXVI. **EFFECTS OF SUSCEPTOR, COATING AND CONVENTIONAL BROWNING APPLICATIONS ON COLOR AND CRUST FORMATION DURING MICROWAVE BAKING**
ŞAHİN S., Sumnu G., Zincirkiran D.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.37, sa.4, ss.223-236, 2002 (SCI-Expanded)
- CXXVII. **A review on microwave baking of foods**
Sumnu G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.36, sa.2, ss.117-127, 2001 (SCI-Expanded)
- CXXVIII. **Assessment of proofing of bread dough in the microwave oven**
Ozmutlu O., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.212, sa.4, ss.487-490, 2001 (SCI-Expanded)
- CXXIX. **Effects of microwave cooking on fish quality**
Sahin S., Sumnu G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.4, sa.3, ss.501-512, 2001 (SCI-Expanded)
- CXXX. **Effects of different formulations on the quality of microwave baked breads**
Ozmutlu O., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.213, sa.1, ss.38-42, 2001 (SCI-Expanded)
- CXXXI. **Optimization of microwave baking of model layer cakes**
Sumnu G., Ndife M., Bayindirli L.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.211, sa.3, ss.169-174, 2000 (SCI-Expanded)
- CXXXII. **Quality control charts for storage of pears**
Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.211, sa.5, ss.355-359, 2000 (SCI-Expanded)
- CXXXIII. **Temperature and weight loss profiles of model cakes baked in the microwave oven**
Sumnu G., Ndife M., Bayindirli L.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.34, sa.4, ss.221-226, 1999 (SCI-Expanded)
- CXXXIV. **Effects of sugar, protein and water content on wheat starch gelatinization due to microwave heating**
Sumnu G., Ndife M., Bayindirli L.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.209, sa.1, ss.68-71, 1999 (SCI-Expanded)
- CXXXV. **Differential scanning calorimetry determination of gelatinization rates in different starches due to microwave heating**
Ndife M., Sumnu G., Bayindirli L.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.31, sa.5, ss.484-488, 1998 (SCI-Expanded)
- CXXXVI. **Dielectric properties of six different species of starch at 2450 MHz**
Ndife M., Sumnu G., Bayindirli L.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.31, sa.1, ss.43-52, 1998 (SCI-Expanded)
- CXXXVII. **Quality control charts for storage of raisins and dried figs**
Ozilgen M., Sumnu G., Emir H., Emir F.
ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.204, sa.1, ss.56-59, 1997 (SCI-Expanded)

- CXXXVIII. **Studies on caustic peeling of apples**
Bayindirli L., Bayindirli A., Sahin S., Sumnu G., Gider S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.33, sa.3, ss.240-242, 1996 (SCI-Expanded)
- CXXXIX. **EFFECTS OF SEMPERFRESH AND JONFRESH FRUIT COATINGS ON POSTSTORAGE QUALITY OF SATSUMA MANDARINS**
BAYINDIRLI L., SUMNU G., KAMADAN K.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.19, sa.5, ss.399-407, 1995 (SCI-Expanded)
- CXL. **EFFECTS OF SUCROSE POLYESTER COATING ON FRUIT-QUALITY OF APRICOTS (PRUNUS-ARMENICA (L))**
SUMNU G., BAYINDIRLI L.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.67, sa.4, ss.537-540, 1995 (SCI-Expanded)
- CXLI. **EFFECTS OF COATINGS ON FRUIT-QUALITY OF AMASYA APPLES**
SUMNU G., BAYINDIRLI L.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.28, sa.5, ss.501-505, 1995 (SCI-Expanded)
- CXLII. **QUALITY-CONTROL CHARTS FOR STORAGE OF APRICOTS**
SUMNU G., BAYINDIRLI L., OZILGEN M.
ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG, cilt.199, sa.3, ss.201-205, 1994 (SCI-Expanded)
- CXLIII. **EFFECTS OF SEMPERFRESH(TM) AND JOHNFRESH(TM) FRUIT COATINGS ON POSTSTORAGE QUALITY OF ANKARA PEARS**
SUMNU G., BAYINDIRLI L.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.18, sa.3, ss.189-199, 1994 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Versatile Functions of Raw and Modified Lentils/Lentil Components in Food Applications: A Review**
KESKİN S. Ö., ŞÜMNÜ S. G.
Legume Science, cilt.6, sa.3, 2024 (ESCI)
- II. **The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan–curcumin films and their characterization**
YILDIZ E., İLHAN E., KAHYAOĞLU L. N., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (ESCI)
- III. **Legume-based products—Editorial**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (ESCI)
- IV. **Gallic acid encapsulated pea flour-based nanofibers produced by electrospinning as a potential active food packaging material**
Aydogdu Emir A., YILDIZ E., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Legume Science, cilt.3, sa.2, 2021 (Scopus)
- V. **EFFECTS OF HYDROCOLLOIDS AND CAROB BEAN FLOUR ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF BATTER AND CAKE QUALITY**
BERK E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, ss.754-762, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Effects of centrifugation, encapsulation method and different coating materials on the total antioxidant activity of the microcapsules of powdered cherry laurels**
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
International Journal of Nutrition and Food Engineering, cilt.10, sa.12, ss.901-904, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Fluid Flow, Heat and Mass Transfer in Food Systems**
Şahin S., Şümnü S. G., Hamamcı H., İşçi Yakan A., Şakıyan Demirkol Ö.
Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2020
- II. **Microwave-assisted baking**
yolaçaner e., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
The microwave processing of Foods, Regier, M., Knoerzer, K. and Schubert, H., Editör, Woodhead Publishing Limited , A, ss.1-10, 2017
- III. **Rheology of Emulsion**
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Advances in Food Rheology and Its Applications., Ahmed, J, Editör, Elsevier, ss.437-457, 2017
- IV. **Physical Properties of Foods**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Springer, 2006

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect of Formulation on Sugar Profiles of Gummy Confections During Storage at Different Temperatures**
Tireki S., Şümnü S. G., Şahin S.
2020 7th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2020), Amsterdam, Hollanda, 13 - 15 Mart 2020
- II. **COMPARISON OF THE CRYSTALLINITY KINETICS OF D-ALLULOSE, LACTOSE AND SUCROSE BY USING TIME DOMAIN (1H) NMR**
GÜNER S., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., GRUNİN L.
Rare Sugar Congress 2019, 3 - 05 Aralık 2019
- III. **Effect of Formulation on the Glass Transition Temperature of Sugar Confectionery during Storage**
Tireki S., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.112
- IV. **Effects of Microwave Heating On Electrospinning of Carob Bean Flour Based Nanofibers**
Uygun E., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International/11th National Food Engineering Symposium, Antalya, Türkiye, 07 Kasım 2019 - 09 Kasım 2020, ss.91
- V. **Dielectric properties of sour cherry (Prunus Cerasus L.) POMACE: influence of frequency, concentration, PH, temperature and particle size**
Başkaya Sezer D., Ahmed J., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International/11th National Food Engineering Symposium, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.22
- VI. **UNDERSTANDING THE EFFECT OF RELATIVE HUMIDITY ON CRYSTALLINE FRACTION OF SUCROSE THROUGH TIME DOMAIN (TD) NMR EXPERIMENTS**
Güner S., Şümnü S. G., Grunn L., Öztop H. M.
Food Factor Conference, Malaga, İspanya, 8 - 09 Kasım 2018
- VII. **A MACROSCOPIC APPROACH TO DEFINE CHARACTERISTICS OF GLUTEN-FREE CAKES BY T2 RELAXATION TIMES**
Yıldız E., Güner S., Şümnü S. G., Şahin S., Öztop H. M.
ISEKI-2018, Stuttgart, Almanya, 3 - 05 Temmuz 2018, ss.1
- VIII. **Encapsulation of olive leaf extract by double emulsion**
Şümnü S. G., Öztop H. M., Çilek Tatar B.
3rd Food Structure and Functionality Forum Symposium & the 3rd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products, Montreal, Kanada, 3 - 06 Haziran 2018, ss.10

- IX. Ingredient effects on the stability of jelly gums during storage**
Şümnü S. G., Tireki S., Şahin S.
International Conference on raw materials to processed foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.143
- X. Yağ/Su (Y/S) ve Su/Yağ (S/Y) emülsiyonlarının ayrımının NMR Relaksometre kullanarak tespiti**
GÜNER S., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- XI. Usage of carob bean flour in gluten free cakes**
BERK E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
EFF2017 Engineering Future Food, 28 Mayıs - 31 Aralık 2017, ss.1909-1914
- XII. The effects of maltodextrin and gum Arabic on encapsulation of onion skin phenolic compounds**
AKDENİZ B., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
EFF2017 Engineering Future Food, 28 - 31 Mayıs 2017
- XIII. Reducing oil content of mayonnaise by using double emulsions**
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., YILDIRIM M.
IFT Annual Meeting, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 28 Haziran 2017
- XIV. Reducing oil content of mayonnaise by using double emulsion**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., YILDIRIM M.
IFT, 25 - 28 Haziran 2017
- XV. Effects of Centrifugation Encapsulation Method and Different Coating Materials on the Total Antioxidant Activity of the Microcapsules of Powdered Cherry Laurels**
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., Ayaz E.
18th World Academy of Science , Engineering and Technology Conference Proceedings, 5 - 06 Aralık 2016
- XVI. Effects of centrifugation encapsulation method and different coating materials on total antioxidant activity of microcapsules of powdered cherry laurels**
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., Ayaz E.
ICFSC: 18th International Conference on Food Science and Components, 5 - 06 Aralık 2016, cilt.18, ss.640-643
- XVII. Effects of legume flours on batter rheology and cake physical quality**
AYDOĞDU A., ÖZKAHRAMAN C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
III. International Conference on Agricultural and Food Engineering, Malezya, 23 - 25 Ağustos 2016
- XVIII. Stability of double emulsions for food applications**
YILDIRIM M., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
2nd Food Structure and functionality forum symposium, 28 Şubat - 02 Mart 2016
- XIX. Quality of cakes formulated with different legume flours and baked in different ovens**
Özkahraman C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
2nd Food structure and Functionality Forum symposium-From molecules to functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016
- XX. Investigation of the effects of different gum types and concentrations on the encapsulation of cherry laurel powders**
TATAR B., Ayaz E., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016
- XXI. Quality of cakes formulated with different legumes flours and baked in different ovens**
Özkahraman C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
2nd Food Structure and functionality forum symposium, 28 Şubat - 02 Mart 2016
- XXII. Değişik Formülasyonların ve Homojenizasyon Yöntemlerinin İkili Emülsiyon Üzerine Etkisi**
YILDIRIM M., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.19
- XXIII. Çavdar Ununun Ekmek Hamurunun Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi**
Erkılıç U., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- XXIV. Encapsulation of vitamin B12 using double emulsion as carrier**
ÖZLEM Y. A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.

- XXIII International Conference on Bioencapsulation, DELFT, 2 - 04 Eylül 2015, ss.158-159
- XXV. **Encapsulation of vitamin B12 using double emulsion as carrier**
Yüce Altuntaş Ö., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
XXIII International Conference on Bioencapsulation., Delft, 2 - 04 Eylül 2015, ss.158-159
- XXVI. **Effects of homogenization techniques on encapsulation of wheat germ oil**
ŞAHİN S., karadeniz m., ŞÜMNÜ S. G.
XXIII International Conference on Bioencapsulation, 2 - 04 Eylül 2015, ss.138-139
- XXVII. **The Effect of Microwave Infrared Combination Drying on Quality of Osmotically Dehydrated Eggplants 10 12 August 2015 London UK P 144**
AYDOĞDU A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Londrina, Brezilya, 10 - 12 Ağustos 2015, ss.144
- XXVIII. **Mikrodalga kızıl ötesi kombinasyonu ile kurutmanın ön işlem görmüş patlıcanların kuruma davranışı üzerindeki etkileri**
AYDOĞDU A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Pamukkale Üniversitesi Gıda Sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXIX. **Hızlı soğutmanın pişmiş kurufasülyenin oksidatif dayanıklılığına etkisi**
karadeniz m., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.96
- XXX. **Ozmotik Dehidrasyon Uygulanmış Patates Dilimlerinin Mikrodalga ile Kızartılması İşleminin Optimizasyonu**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
- XXXI. **Optimization of Microwave Frying of Osmotically Dehydrated Potato Slices by Using Taguchi Technique**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
2006 CIGR Section VI International Symposium on Future of food Engineering, 26 - 28 Nisan 2006
- XXXII. **Optimization of Microwave Frying of Potato Slices by Using Taguchi Technique**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 Haziran 2005
- XXXIII. **Mikrodalga ile Kızartma İşleminin Taguchi Tekniği ile Optimizasyonu**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Gıda Kongresi 2005, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005

Desteklenen Projeler

Öztop H. M., Özcan Kabasakal S., Şümnü S. G., Alpas H., Mert B., UFUK 2020 Projesi, Functionalised Tomato Products, 2021 - 2025

ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aktif gıda ambalajlama için bezelye unu bazlı gallik asit içeren biyofilmlerin geliştirilmesi, 2020 - 2021

ŞÜMNÜ S. G., BAŞKAYA SEZER D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, VİŞNE POSASINDAN (PRUNUS CERASUS L.) DİYET LİF EKSTRAKSİYONU VE DÜŞÜK YAĞLI BİSKÜVİ YAPIMINDA KULLANIMI, 2018 - 2019

ŞÜMNÜ S. G., CENGİZ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MİKRODALGA İLE KAYISI KURUTULMASI VE KALİTESİNİN İNCELENMESİ, 2018 - 2019

ŞÜMNÜ S. G., BERK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MİKRODALGANIN NANO LİF VE YENİLENEBİLİR FÜLM ÜRETİMİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2018 - 2019

ŞÜMNÜ S. G., KOCAKULAK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GALİK ASİT İÇEREN VE NOHUT UNUNDAN ELDE EDİLEN BİYOFİMLERİN ÜRETİLMESİ VE KARAKTERİZASYONU, 2018 - 2019

ŞÜMNÜ S. G., DİLER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇİFT KATMANLI FORTİFİKATİON IN BREAD BY USING DOUBLE EMULSIONS, 2018 - 2019

ŞÜMNÜ S. G., YILDIZ BULUT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ALIÇ'TAN ÖZÜTLENEN TRİTERPENLERİN ENKAPSÜLASYONU VE ISIL DAYANIKLILIKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2018 - 2019

ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., BİTİK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Baklagil nişastalarının mikroakışkanlaştırma ve ultrasonikasyon yöntemleri kullanılarak modifiye edilmesi, 2018 - 2019

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., BERK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZIL ÖTESİ-MİKRODALGA FIRINDA PIŞİRİLMEME UYGUN KEÇİBOYNUZU UNU İÇEREN KEK FORMÜLASYONLARININ TASARLANMASI, 2017 - 2017

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NAR POSASINDAN ÖZÜTLENEN FENOLİK BİLEŞENLERİN ENKAPSÜLASYONU VE KEK İÇİNDEKİ STABİLİTELERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2017 - 2017

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇİFT KATMANLI EMÜLSİYON KULLANILARAK EKMEĞE MAGNEZYUM TAKVİYESİ YAPMA, 2017 - 2017

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ELEKTROEĞİRME METODU KULLANILARAK NANOLİF BAZLI PAKETLEME MALZEMESİ ÜRETİLMESİ, 2017 - 2017

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, VİŞNE POSASINDAN DİYET LİF EKSTRAKSİYONU VE DÜŞÜK YAĞLI BİSKÜVİ YAPIMINDA KULLANIMI, 2017 - 2017

ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aktif ambalaj ile cevizin raf ömrünün uzatılması, 2016 - 2017

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, B grubu vitaminlerinin enkapsülasyonu, 2015 - 2015

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

ŞÜMNÜ S. G., Şenel C., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ULTRA-SONİKASYON YÖNTEMİ İLE KEKLERDEKİ YAĞ İÇERİĞİNİN AZALTILMASI, 2014 - 2014

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014

ŞÜMNÜ S. G., PEKER B. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MİKRODALGA-KIZIL ÖTESİ FIRINDA PIŞİRİLMEK ÜZERE FONKSİYONEL KEKLERİN GELİŞTİRİLMESİ, 2013 - 2013

ŞÜMNÜ S. G., AYAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARAYEMİŞ MEYVESİNDEN ELDE EDİLEN FENOLİK MADDELERİN KAPSÜLLENMESİ VE DENEY ORTAMINDAKİ SİNDİRİM DAVRANIŞLARININ MANYETİK REZONANS GÖRÜNTÜLEME TEKNİĞİ KULLANILARAK ARAŞTIRILMASI, 2013 - 2013

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kaparideki Fenolik Bileşenlerinmikrodalga İle Özütlenmesi, 2010 - 2010

ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Domates Posasındaki Fenolik Bileşenlerin Mikrodalga İle Özütlenmesi, 2009 - 2009

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

FOODS, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
LEGUME SCIENCE, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor
Food And Bioprocess Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2010 - Devam Ediyor
LEGUME SCIENCE, Özel Sayı Editörü, 2021 - 2022

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

TÜBİTAK-TOVAG, Danışma Kurulu Üyesi, 2017 - 2020, Türkiye

Bilimsel Hakemlikler

Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, Fondazione Cariplo, İtalya, Ekim 2022
Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, Fondazione Cariplo, Türkiye, Ekim 2022
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2021
FOOD HYDROCOLLOIDS, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
TÜBİTAK Projesi, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2020
Diğer Ülkelerdeki Kamu Kurumları Tarafından Desteklenmiş Proje, Fobrio, Türkiye, Eylül 2019
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2018

Metrikler

Yayın: 205
Atıf (WoS): 4624
Atıf (Scopus): 6219
H-İndeks (WoS): 41
H-İndeks (Scopus): 50

Ödüller

Aydoğdu A., Yıldız E., Aydoğdu Y., Şümnü S. G., Şahin S., 2021 Early Career Researcher Competition, Wiley-Legume Science, Temmuz 2021

Akademi Dışı Deneyim

The Ohio State University