

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>

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

MICROWAVE PROCESSING OF FOODS, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2019 - 2020

Food Quality Control, Lisans, 2018 - 2019

Yönetilen Tezler

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. , Öztöp H. M. , Microwave glycation of soy protein isolate, Yüksek Lisans, S.NAMLI(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. , Öztöp 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. , Öztöp H. M. , Utilization of phenolic compounds extracted from different agricultural wastes through various encapsulation methods, Doktora, B.ÇİLEK(Öğrenci), 2018

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G. , Characterization of pea flour based nanofibers produced by electrospinning method, Yüksek Lisans, S.OĞUZ(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

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

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

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. , Stability of double emulsions for food applications, Yüksek Lisans, M.YILDIRIM(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 glütensiz gofret yaprağı kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, S.Mert(Öğrenci), 2014

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

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

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. , 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. , 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. , Design of gluten free rice cake formulations for baking in infrared-microwave combination oven, Doktora, E.TURABİ(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
- 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. , 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. , 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.SYHUN(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 carrot slices, Yüksek Lisans, N.AKDENİZ(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. , Effects of different batter formulations on quality of deep-fat fried chicken nuggets, Yüksek Lisans, S.FİRDEVS(Öğrenci), 2004
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G. , Recovery of strawberry aroma compounds by pervaporation, Yüksek Lisans, A.İŞÇİ(Öğrenci), 2004
- ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G. , Optimization of microwave-halogen lamp baking of bread, Yüksek Lisans, P.DEMİREKLER(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.SYHUN(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, TÜBA -GEBİP, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **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 İndekslerine Giren Dergi)

- II. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- III. **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, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- V. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **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-MYSORE, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- X. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **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 İndekslerine Giren Dergi)

- XVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Utilization of lentil flour as a biopolymer source for the development of edible films**
Aydogdu A., KIRTİL E., Sumnu G., Oztop M. H. , Aydogdu Y.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.135, sa.23, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **NMR relaxometry as a tool to understand the effect of microwave heating on starch-water interactions and gelatinization behavior**
Ozel B., DAG D., KILERCIOĞLU M., ŞÜMNÜ S. G. , Oztop M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.10-17, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Physicochemical, rheological, and sensory properties of low-fat ice cream designed by double emulsions**
TEKİN E., ŞAHİN S., Sumnu G.

- EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.9, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Effect of Drying on Porous Characteristics of Orange Peel**
Tamer C., İsci A., Kutlu N., Sakiyan O., ŞAHİN S., Sumnu G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.12, sa.9, ss.921-928, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Pore Development, Oil and Moisture Distribution in Crust and Core Regions of Potatoes During Frying**
İSİK B., ŞAHİN S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.9, sa.10, ss.1653-1660, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Characterization of structure of gluten-free breads by using X-ray microtomography**
DEMİRKESEN İ., Kelkar S., Campanella O. H. , ŞÜMNÜ S. G. , ŞAHİN S., OKOS M.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.36, ss.37-44, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **A Study on Staling Characteristics of Gluten-Free Breads Prepared with Chestnut and Rice Flours**
Demirkesen İ., Campanella O. H. , ŞÜMNÜ S. G. , ŞAHİN S., Hamaker B. R.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, sa.3, ss.806-820, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **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 İndekslerine Giren Dergi)

- XLIII. **Microwave Frying Compared with Conventional Frying via Numerical Simulation**
Şensoy İ., Şahin S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, ss.1414-1419, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XLIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- L. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LIV. **Rheological properties of gluten-free bread formulations**
DEMİRKESEN L., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.96, sa.2, ss.295-303, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LVI. **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 İndekslerine

Giren Dergi)

- LVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXVIII. **Rheological properties and quality of rice cakes formulated with different gums and an emulsifier blend**
TURABI E. , Sumnu G. , Sahin S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.22, sa.2, ss.305-312, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXX. **Preface**
ŞÜMNÜ S. G. , ŞAHİN S.
Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods, 2008 (AHCI İndekslerine Giren Dergi)
- LXXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXV. **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 İndekslerine Giren Dergi)

- LXXXVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- LXXXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XC. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCVI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XCIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- C. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CI. **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 İndekslerine Giren Dergi)

- CII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CVI. **Quality control charts for storage of pears**
Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.211, sa.5, ss.355-359, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- CVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CXII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CXIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- CXV. **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 İndekslerine Giren Dergi)

CXVI. EFFECTS OF COATINGS ON FRUIT-QUALITY OF AMASYA APPLES

SUMNU G., BAYINDIRH L.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.28, sa.5, ss.501-505, 1995 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

CXVII. 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 İndekslerine Giren Dergi)

CXVIII. 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 İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

II. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. 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

II. 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

III. Fluid flow heat and mass transfer in food systems

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G. , HAMAMCI H., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.

Nobel yayınevi, 2016

IV. Physical Properties of Foods

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.

Springer, 2006

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **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
- III. **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
- IV. **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
- V. **UNDERSTANDING THE EFFECT OF RELATIVE HUMIDITY ON CRYSTALLINE FRACTION OF SUCROSE THROUGH TIME DOMAIN (TD) NMR EXPERIMENTS**
Güner S., Şümnü S. G. , Grunin L., Öztop H. M.
Food Factor Conference, Malaga, İspanya, 8 - 09 Kasım 2018
- VI. **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
- VII. **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
- VIII. **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
- IX. **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
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **Reducing oil content of mayonnaise by using double emulsion**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G. , YILDIRIM M.
IFT, 25 - 28 Haziran 2017
- XIV. **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
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **Quality of cakes formulated with different legume flours and baked in different ovens**
Ozkahraman C., ŞÜMNÜ S. G. , ŞAHİN S.
2nd Food structure and Functionality Forum symposium-From molecules to functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016
- XXI. **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
- 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. **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
- XXIV. **Encapsulation of vitamin B12 using double emulsion as carrier September**
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. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **Hızlı soğutmanın pişmiş kurufasüyenin oksidatif dayanıklılığına etkisi**
karadeniz m., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.96
- XXIX. **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
- XXX. **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

XXXI. 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

XXXII. 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

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 BİYOFİLMERİN 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

Öztop H. M. , Söyler U. B. , Şümnü S. G. , Mazı B. G. , TÜBİTAK - AB COST Projesi , Düşük Rezolüsyonlu NMR Relaksometre ve Manyetik Rezonans Görüntüleme (MRG) Teknikleri Kullanarak D-Psikoz (Nadir Şeker) İçeren Glike Protein ve Şekerleme Ürünleri Tasarımı ve Bu Ürünlerin Fiziksel ve Kimyasal Karakterizasyonu, 2017 - 2019

Şümnü S. G. , Şahin S., Ayhan Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Elektroegirme Yöntemi İle Nanolif Bazlı Aktif Ambalaj Malzemesi Geliştirilmesi Ve Gıda Validasyonu, 2016 - 2018

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G. , BERK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZIL ÖTESİ-MİKRODALGA FIRINDA PİŞİRİLMEME 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, ELEKTROEGİRME 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 Özütleme, 2010 - 2010

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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Food And Bioprocess Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2010 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

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

Bilimsel Hakemlikler

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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):3359

h-indeksi (WOS):33