Prof. Dr. ÖZLEM TOKUŞOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 236 225 6
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ozlem.tokusoglu

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-8960-5641
Publons / Web Of Science ResearcherID: V-7242-2017
Yoksis Araştırmacı ID: 111015

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Türkiye 1997 - 2001
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 1992 - 1996
Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 1987 - 1992

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Siyah çayların başlıca fenolik bileşenleri (flavanoller, flavonoller, tanninler) ve aroma özellikleri üzerine araştırmalar, Ege Üniversitesi, 2001
Yüksek Lisans, The Complexes of tin (IV) chelating nitrogen donors, Ege Üniversitesi, 1996

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., 2021 - Devam Ediyor
Doç. Dr., 2009 - Devam Ediyor
Doç. Dr., 2007 - 2009
2001 - 2007
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, 1997 - 2001
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, 1996 - 1997
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, 1993 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Dokuz Eylül Üniversitesi, 2016 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Lisans

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ORGANİK KİMYA, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002

GIDALARIN RAF ÖMRÜ STABİLİTESİ, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

GIDA KİMYASI-II, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018

MÜHENDİSLİK GENEL KİMYA, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

GIDA KATKI MADDELERİ, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Gıda Kimyası-2, Lisans, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi, Lisans, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Lisans Çift Anadal

GIDA KALİTE KONTROLÜNDE SON GELİŞMELER, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

İLERİ YAĞ TEKNOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

GIDA BİYOAKTİFLERİ, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

GIDA STABİLİTESİ, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011

Yönetilen Tezler

TOKUŞOĞLU Ö., Probiyotik Diyabetik Endüstriyel Ahududu Reçeli Üretimi: Yenilikçi Üründe Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik, Duyusal Kalite ve Majör Biyoaktif Bileşenlerin Tespitleri, Yüksek Lisans, B.DEMİRCİ(Öğrenci), 2022

TOKUŞOĞLU Ö., Aronya (Aronia melanocarpa sp.viking) meyvesi bazlı çay ve nutrasötik ürünlerde fenolik antioksidanların detaylı tayini: antiproliferatif ve antikarsinojenik gıdatakviyeleri olarak kullanılabilirliğinin araştırılması, Yüksek Lisans, K.BAKIR(Öğrenci), 2019

TOKUŞOĞLU Ö., Koruk suyunun içecek teknolojisinde kullanımı: Raf ömrü stabilitesi, kinetik değişimler ve biyoaktif bileşiklerin belirlenmesi, Doktora, A.GÜLER(Öğrenci), 2016

TOKUŞOĞLU Ö., Endüstriyel kızartmalık yağ üretiminde yenilikçi antioksidan-emülsifiyer katkı etkisiyle kızartmalık yağların iyileştirilmesi ve kızartılmış gıda ürünlerinin yağ absorbsiyonunun indirgenmesi, Yüksek Lisans, Ö.SARBAT(Öğrenci), 2016

TOKUŞOĞLU Ö., Ultrasound teknolojisinin krem peynir kalitesi ve krem peynirdeki olası siklopiazonik asit mikotoksini düzeyi üzerine etkileri, Yüksek Lisans, İ.BÖLÜK(Öğrenci), 2015

TOKUŞOĞLU Ö., Antioxidant and cytotoxic properties of salvia fruticosa m. and its effects on gene expressions of some CYP450 and antioxidant enzymes in HT-29 cell line, Doktora, A.ALTAY(Öğrenci), 2015

TOKUŞOĞLU Ö., Siyah üzüm posası katkılı mısır cipsi eldesi: Yeni üründe kalite özelliklerinin, antioksidan kapasitenin ve bazı kateşin fenoliklerin izlenmesi, Yüksek Lisans, A.GÜLER(Öğrenci), 2011

TOKUŞOĞLU Ö., Yumurta sarısında lutein, zeaksantin, kantaksantin ksantofillerin tayini ve Hunter-Lab renk parametreleri ile ilişkilerin izlenmesi: I. Isıl işlemin etkisinin saptanması üzerinde araştırmalar, Yüksek Lisans, İ.ALAKIR(Öğrenci), 2006

Makaleler

I. **Black Grape Pomace (Alicante Bouschet) Fortified Crisps: Physical and Chemical Characteristics of the New Functional Snack Food**
TOKUŞOĞLU Ö., Güler A.

Journal of Culinary Science and Technology, cilt.24, sa.4, ss.1301-1320, 2026 (ESCI, Scopus)

II. **Impact of roasting degree on sensory profile of Turkish coffee and espresso assessed by Turkish and Brazilian panelists**
Elmaci I., Gok I., TOKUŞOĞLU Ö.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Process parameter optimization for development of beer: Star fruit fortified approach**
Pal H., Kaur R., Kumar P., Manju Nehra M., Rawat K., Grover N., TOKUŞOĞLU Ö., Sarao L. K., Kaur S., Malik T., et al.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Use of electrochemical techniques for determining the effect of brewing techniques (espresso, Turkish and filter coffee) and roasting levels on total antioxidant capacity of coffee beverage**
Yildirim S., Gok I., Demir E., TOKUŞOĞLU Ö.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Nutmeg nutraceutical constituents: In vitro and in vivo pharmacological potential**
Malik T., Sharma R., Panesar P. S., Gehlot R., TOKUŞOĞLU Ö., Dhull S. B., VURAL H., Singh A.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VI. **Formula refining through composite blend of soya, alfalfa, and wheat flour; A vegan meat approach**
Sharma A., Rawat K., Jattan P., Kumar P., TOKUŞOĞLU Ö., Kumar P., VURAL H., Singh A.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.5, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Optimization of process parameters for drying of red Grapes (Vitis vinifera) to raisin: A design expert laden approach**
Singh G., Kaushal N., TOKUŞOĞLU Ö., Singh A.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.5, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VIII. **Coffee toxicology, processing of the coffee and liver diseases (is it a miracle of nature?)**
Ergin E., TOKUŞOĞLU Ö., VURAL H.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.45, sa.4, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Alterations on phenolic compounds and antioxidant activity during sour grape juice concentrate processing**
Guler A., TOKUŞOĞLU Ö., Artik N.
Ciencia e Tecnica Vitivinicola, cilt.33, sa.2, ss.136-144, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

X. **Specific Cancer Clinical Studies and Drug Interactions on Nutraceutical Fruit and Plant Powders**
ÜÇER O., TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS, ss.151-184, 2018 (SCI-Expanded)

XI. **Effect of high hydrostatic pressure processing strategies on retention of antioxidant phenolic bioactives in foods and beverages - A review**
TOKUŞOĞLU Ö.
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, cilt.66, sa.4, ss.243-251, 2016 (SCI-Expanded, Scopus)

XII. **The physicochemical, microbiological, organoleptic properties and antioxidant activities of functional cream cheeses fortified with lutein**
TOKUŞOĞLU Ö.
International Journal of Dairy Technology, cilt.66, sa.4, ss.527-534, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XIII. **The effect of high hydrostatic pressure processing on the extraction, retention and stability of anthocyanins and flavonols contents of berry fruits and berry juices**
Altuner E. M., TOKUŞOĞLU Ö.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.48, sa.10, ss.1991-1997, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XIV. **The proximate composition and quality characteristics in artichoke (Cynara scolymus L.) varieties developed with clonal selection**
BAŞAY S., TOKUŞOĞLU Ö.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.11, sa.1, ss.584-587, 2013 (Scopus)

XV. **Effects of cooking methods on the anthocyanin levels and antioxidant activity of a local Turkish sweetpotato [Ipomoea batatas (L.) Lam] cultivar Hatay Kirmizi: Boiling, steaming and frying effects**
TOKUŞOĞLU Ö., Yildirim Z.

Turkish Journal of Field Crops, cilt.17, sa.1, ss.87-90, 2012 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XVI. **The oxidative stability, lipid profiles and total phenolics of almonds (Prunus amygdalus L.) and pistachios (Pistacia vera L.)**
TOKUŞOĞLU Ö.
Acta Horticulturae, cilt.912, ss.781-790, 2011 (Scopus)

XVII. **Determination of sweetpotato [Ipomoea batatas (L.) Lam.] genotypes suitable to the Aegean region of Turkey**
Yildirim Z., TOKUŞOĞLU Ö., Öztürk G.
Turkish Journal of Field Crops, cilt.16, sa.1, ss.48-53, 2011 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XVIII. **High hydrostatic pressure effects on mold flora, citrinin mycotoxin, hydroxytyrosol, oleuropein phenolics and antioxidant activity of black table olives**
TOKUŞOĞLU Ö., ALPAS H., Bozoğlu F.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.11, sa.2, ss.250-258, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XIX. **Determination of conjugated linoleic acid (CLA, c9, t11 and t10, c12 18:2) and -tocopherol in a dairy dessert hosmerim**
Akaln A. S., TOKUŞOĞLU Ö.
International Journal of Food Properties, cilt.13, sa.1, ss.105-111, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XX. **Citrinin risk in black and green table olives: Simultaneous determination with ochratoxin-a by optimized extraction and IAC-HPLC-FD**
TOKUŞOĞLU Ö., Bozoglu F.
Italian Journal of Food Science, cilt.22, sa.3, ss.284-291, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XXI. **The contents of sesamol and related lignans in sesame, tahina and halva as determined by a newly developed polarographic and stripping voltametric analysis**
TOKUŞOĞLU Ö., KOÇAK S., Aycan S.
Grasas y Aceites, cilt.60, sa.2, ss.119-124, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)

XXII. **Conjugated linoleic acid (CLA). Cis 9, trans 11 and trans 10, cis12 isomer detection in crude and refined corn oils by capillary GC**
TOKUŞOĞLU Ö.
Grasas y Aceites, cilt.59, sa.2, ss.146-151, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIII. **Retinol and α-tocopherol concentrations in breast milk of Turkish lactating mothers under different socio-economic status**
TOKUŞOĞLU Ö., Tansuğ N., Akşit S., Dinç G., Kasirga E., Özcan C.
International Journal of Food Sciences and Nutrition, cilt.59, sa.2, ss.166-174, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIV. **Catechins and methylxanthines in twenty-three black tea infusions by HPLC: Correlations with astringency**
TOKUŞOĞLU Ö., Ünal M., Balaban M.
Italian Journal of Food Science, cilt.20, sa.4, ss.479-492, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

XXV. **Effects of grilling on luteolin (3′,4′,5,7-tetrahydroxyflavone) content in sweet green bell pepper (Capsicum annuum)**
Durucasu I., TOKUŞOĞLU Ö.
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.10, sa.19, ss.3410-3414, 2007 (Scopus)

XXVI. **Occurrence of conjugated linoleic acid in probiotic yoghurts supplemented with fructooligosaccharide**
Akalin A., TOKUŞOĞLU Ö., Gönç S., Aycan Ş.
International Dairy Journal, cilt.17, sa.9, ss.1089-1095, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVII. **Fatty acid and conjugated linoleic acid profiles of infant formulas through direct transesterification of acyl lipids**
TOKUŞOĞLU Ö., Durucasu I., Akalin A., Serin E., Akşit S.
Italian Journal of Food Science, cilt.19, sa.4, ss.477-484, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVIII. **The quality properties and saturated and unsaturated fatty acid profiles of quail egg: The alterations of fatty acids with process effects**

TOKUŞOĞLU Ö.
International Journal of Food Sciences and Nutrition, cilt.57, sa.7-8, ss.537-545, 2006 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIX. **Rapid high performance liquid chromatographic detection of furosine (ε-n-2-furoylmethyl-l-lysine) in yogurt and cheese marketed in Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö., Akalin A. S., Unal K.
Journal of Food Quality, cilt.29, sa.1, ss.38-46, 2006 (SCI-Expanded, Scopus)

XXX. **Detection of biologically active isomers of conjugated linoleic acid in kaymak**
Akalin A. S., TOKUŞOĞLU Ö., Gönç S., Ökten S.
Grasas y Aceites, cilt.56, sa.4, ss.298-302, 2005 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXI. **Determination of the phytoalexin resveratrol (3,5,4'-trihydroxystilbene) in peanuts and pistachios by high-performance liquid chromatographic diode array (HPLC-DAD) and gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS).**
TOKUŞOĞLU Ö., Ünal M. K., Yemiş F.
Journal of agricultural and food chemistry, cilt.53, sa.12, ss.5003-9, 2005 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXII. **A rapid high performance liquid chromatographic detection of furosine (ε-N-2-furoylmethyl-L-lysine) in pasteurized and UHT milks**
TOKUŞOĞLU Ö., Akalin A., Unal M.
Milchwissenschaft, cilt.59, sa.9-10, ss.502-505, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIII. **Proximate chemical composition, amino acid and fatty acid profiles of sesame seed flours**
TOKUŞOĞLU Ö., Ünal M., Alahr I.
Journal of Food Science and Technology, cilt.41, sa.4, ss.409-412, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIV. **Liquid chromatographic detection of α-, γ-, δ-tocopherols in infant formulas**
Akalin A., TOKUŞOĞLU Ö.
Milchwissenschaft, cilt.59, sa.5-6, ss.244-246, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXV. **Simultaneous Differential Pulse Polarographic Determination of Cadmium, Lead, and Copper in Milk and Dairy Products**
Tokuşoğlu Ö., Aycan Ş., Akalin S., Koçak S., Ersoy N.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, cilt.52, sa.7, ss.1795-1799, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXVI. **The effect of oregano and rosemary essential oils or alpha-tocopheryl acetate on performance and lipid oxidation of meat enriched with n-3 PUFA'S in broilers**
Basmacioğlu H., TOKUŞOĞLU Ö., ERGÜL M.
South African Journal of Animal Science, cilt.34, sa.3, ss.197-210, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXVII. **Some Functional Properties as Gelation Water and Oil Absorption Emulsion Capacity and Foaming Stability of Sesame Seed Sesamum Indicum L Spreads**
TOKUŞOĞLU Ö., YILDIRIM Z., YEMİŞ F.
Turk Journal of Field Crops, cilt.8, sa.1, ss.15, 2003 (Hakemli Dergi)

XXXVIII. **High Performance Liquid Chromatographic Determination of Seed D Form RRR Tocopherol Homologues of Sesame Sesamum Indicum L Spreads Process Effects on Their Quantities**
TOKUŞOĞLU Ö., DURUCASU İ., YEMİŞ F., YILDIRIM Z.
Journal of Food Technology, cilt.1, sa.3, ss.97, 2003 (Hakemli Dergi)

XXXIX. **HPLC-UV and GC-MS characterization of the flavonol aglycons quercetin, kaempferol, and myricetin in tomato pastes and other tomato-based products**
TOKUŞOĞLU Ö., Ünal M., Yildirim Z.
Acta Chromatographica, cilt.13, sa.13, ss.196-207, 2003 (Scopus)

XL. **Capillary Gas Chromatographic GC Dedection of Chicken Meat Triacylglycerol Tag Fractionation by Using Immobilized Lipases Within Sol Gel Phyllosilicate Matrices**
TOKUŞOĞLU Ö., ÇABUK M., YEMİŞ F., MUSTAFA KEMAL Ü., AYCAN H. Ş.
Journal of Food Technology, cilt.1, sa.2, ss.75, 2003 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. **KİTAP ONSOZ .``GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR**
TOKUŞOĞLU Ö.
SİDAS Yayıncılık, Çankaya, İzmir., İzmir, 2024

II. **BOLUM II.2. BAHARATLAR VE DUNYA URETIMI - (KISIM II. BAHARATLARIN TARIHÇESI, URETIM ve SURDURULEBILIRLIK)**
TOKUŞOĞLU Ö.
KİTAP``GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi``. Kitap Editör: Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, Çankaya, İzmir., İzmir, ss.26-33, 2024

III. **BOLUM V.4. KARANFIL - (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
TOKUŞOĞLU Ö.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR : Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., İzmir, ss.153-166, 2024

IV. **BOLUM V.8. SAFRAN - (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
ÇABUK R., TOKUŞOĞLU Ö.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., İzmir, ss.215-219, 2024

V. **BÖLÜM V.12. VANİLYA -KISIM V. BAHARAT ÇEŞİTLERİ VE DETAYLI İNCELEMELERİ Özlem Tokuşoğlu**
TOKUŞOĞLU Ö., GÜLER A.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR : Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi , TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, Cankaya, İzmir., İzmir, ss.308-317, 2024

VI. **BOLUM IV.1. BAHARATLARDA GIDA GUVENLIĞI VE RISK YONETIMI- (KISIM IV. BAHARATLARIN GIDA, ILAÇ ve GASTRONOMIDE KULLANIMI**
TOKUŞOĞLU Ö.
KİTAP.``GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi``. Kitap Editör: Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, Çankaya, İzmir., İzmir, ss.44-55, 2024

VII. **BOLUM V.2. KIRMIZI BIBER ve ACI BIBER - (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
TOKUŞOĞLU Ö.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi , TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, Sidas Yayincilik, Cankaya, Izmir, İzmir, ss.123-136, 2024

VIII. **BOLUM V.3. TARÇIN ve KASIA - (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
TOKUŞOĞLU Ö.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., İzmir, ss.137-152, 2024

IX. **BOLUM II.1. BAHARATLARIN TARIHÇESI - (KISIM II. BAHARATLARIN TARIHÇESI, URETIM ve SURDURULEBILIRLIK)**
TOKUŞOĞLU Ö.
KİTAP .``GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi``. Kitap Editör: Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, Çankaya, İzmir., İzmir, ss.16-25, 2024

X. **BOLUM V.1. KARABIBER - KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI**
TOKUŞOĞLU Ö., VURAL H.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, Sidas Yayincilik, Cankaya, Izmir, İzmir, ss.93-122, 2024

XI. **BÖLÜM V.13. SUMAK - KISIM V. BAHARAT ÇEŞİTLERİ VE DETAYLI İNCELEMELERİ**
TOKUŞOĞLU Ö., ÇABUK R.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi , TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, Sidas Yayincilik. Çankaya, İzmir, İzmir, ss.318-330, 2024

XII. **BOLUM V.5. ZENCEFIL - (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
TOKUŞOĞLU Ö.

GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., İzmir, ss.167-184, 2024

XIII. **BOLUM IV.4. BAHARATLAR VE ALERJIENITE - (KISIM IV. BAHARATLARIN GIDA, ILAÇ ve GASTRONOMIDE KULLANIMI**
TOKUŞOĞLU Ö.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi , TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., İzmir, ss.73-83, 2024

XIV. **BOLUM IV.2. BAHARAT BAZLI GIDA TAKVIYESI GUVENLIĞI VE ILAÇ GUVENLIĞI - (KISIM IV. BAHARATLARIN GIDA, ILAÇ ve GASTRONOMIDE KULLANIMI)**
TOKUŞOĞLU Ö.
KİTAP.``GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi``. Kitap Editör: Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, Çankaya, İzmir., İzmir, ss.56-61, 2024

XV. **BOLUM V.6. ZERDEÇAL - (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
TOKUŞOĞLU Ö.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., İzmir, ss.185-196, 2024

XVI. **BOLUM III.1. BAHARATLARDA TEMEL KIMYASAL KOMPOZISYON VE BIYOAKTIF ETKEN MADDELER - (KISIM III. BAHARATLARIN KIMYASINA VE ETKEN MADDELERINE GENEL BAKIŞ)**
TOKUŞOĞLU Ö.
KİTAP.``GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi``. Kitap Editör: Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, Çankaya, İzmir., İzmir, ss.34-43, 2024

XVII. **BOLUM V.7. KUÇUK HINDISTAN CEVIZI-MUSKAT- (KISIM V. BAHARAT ÇEŞITLERI VE DETAYLI INCELEMELERI)**
TOKUŞOĞLU Ö., VURAL H.
GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, SİDAS Yayıncılık, İzmir., ss.197-214, 2024

XVIII. **Advances in understanding the nutritional profile and health benefits of almonds**
TOKUŞOĞLU Ö.
Achieving Sustainable Cultivation of Tree Nuts-–Burleigh Dodds Series in Agricultural Series 552 page, Ümit Serdar and Dennis Fulbright, Editör, Burleigh Dodds Series in Agricultural Series, Cambridge, ss.13-23, 2019

XIX. **BOOK: FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book)**
TOKUŞOĞLU Ö.
CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEWYORK / FLORIDA, 2018

XX. **CHAPTER 1-Introduction to Food By-Products and Their Bioactive Roles [Chapter 1]**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.1-7, 2018

XXI. **CHAPTER 5- Seafood By-Product-Based Food Powders: Antioxidative and Anticarcinogen Bioactives and Utilization Strategies [Chapter 5]**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.91-116, 2018

XXII. **CHAPTER 3- Vegetable By-Product-Based Food Powders and Utilizations [Chapter 3].**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.47-70, 2018

XXIII. **CHAPTER 6- By-Products from Milk and Dairy Foods: Bioactivity and Utilization. [Chapter 6]**

TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.117-130, 2018

XXIV. **CHAPTER 11- Black Mulberry Polyphenolics and Curcuma Curcuminoid Polyphenolics: Nutraceutical Fruit Powders as a Source of Anticancer Agents and Antioxidants. [Chapter 11]**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.247-275, 2018

XXV. **CHAPTER 4- Nutritive Values, Bioactives, and Value-Added Products from Meat and Slaughterhouse By-Products**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.71-89, 2018

XXVI. **CHAPTER 8- Specific Cancer Clinical Studies and Drug Interactions on Nutraceutical Fruit and Plant Powders [Chapter 8].**
TOKUŞOĞLU Ö., ÜÇER O.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.151-184, 2018

XXVII. **Spesific Cancer Clinical Studies and Drug Interactions on Nutraceuticals Fruit and Plant Powders**
ÜÇER O., TOKUŞOĞLU Ö.
Food By Product Based Functional Food Powders, Özlem Tokuşoğlu, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORİDA, ss.151-184, 2018

XXVIII. **CHAPTER 10- Nutraceutical Powders as Sources of Anticarcinogenic Vitamins and Carotenoids: Biochemistry and Medical Genomics Approach. [Chapter 10].**
TOKUŞOĞLU Ö., PARVİZİ M.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.203-246, 2018

XXIX. **CHAPTER 2-Fruit By-Products and Powders as Sources of Functional Bioactive Constituents and Their Utilization Strategies [Chapter 2]**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD BY-PRODUCT BASED FUNCTIONAL FOOD POWDERS (The Nutraceuticals: Basic Research/Clinical Application Series Book), Özlem TOKUŞOĞLU, Editör, CRC PRESS TAYLOR AND FRANCIS PUBLISHER, NEW YORK / FLORIDA, ss.9-45, 2018

XXX. **KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ—KitapDORA YAYINCILIK LTD. ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141 1.Baskı**
TOKUŞOĞLU Ö.
DORA YAYINCILIK LTD. ŞTİ., Bursa, Bursa, 2017

XXXI. **BÖLÜM 3. Kızartma İşlemi Sırasında ve Sonrasında Yağda, Üründe Meydana Gelen Değişmeler.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ ,DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141 1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.21-31, 2017

XXXII. **BÖLÜM 8. Yenilikçi Yağ İle Kızartma Uygulamaları.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141 1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.103-131,

2017

XXXIII. **BÖLÜM 1.Giriş**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ , DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141
1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.1-4, 2017

XXXIV. **BÖLÜM 5. Kızartmalık Olarak Kullanılan Yağlar.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ , DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141
1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.47-58, 2017

XXXV. **BÖLÜM 6. Kızartmalık Yağların İyileştirilmesi.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ ,DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141
1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.63-78, 2017

XXXVI. **BÖLÜM 7. Kızartma İşleminin Optimizasyonu.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ , DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141
1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.81-98, 2017

XXXVII. **BÖLÜM 10. Kızartmalık Olarak Kullanılan Palm Yağının Rafinasyon Isı Derecesine Bağlı Toksikant Oluşturması.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞ BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ. DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Özlem Tokusoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.171-175, 2017

XXXVIII. **BÖLÜM 2- Kızartma İşlemi**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ ,DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141
1.Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.5-17, 2017

XXXIX. **KIZARTMALIK ATIK YAĞLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ ÜZERİNE ÇALIŞMALAR**
TOKUŞOĞLU Ö., ABALI Y.
Kızartmalık Yağlar Bilimi ve Teknolojisi, Dora, Bursa, ss.139-170, 2017

XL. **BÖLÜM 4. Kızartmalık Yağ Kalitesinde Proses İle Değişimler.**
TOKUŞOĞLU Ö.
KIZARTMALIK YAĞLAR BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ , DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141,
Özlem Tokuşoğlu, Editör, DORA YAYINCILIK LTD.ŞTİ., 201 sh. ISBN: 9789752447141, Bursa, ss.35-44, 2017

XLI. **Zeytin Yaprağı**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 20 ÖZEL MEYVE ZEYTİN Kimyası Kalite ve Teknolojisi Genişletilmiş 2 Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, SİDAS Medya Yayıncılık Ltd.Şti., İzmir, ss.311-330, 2016

XLII. **Sofralık Zeytin Kalite ve Teknolojisinde Yenilikçi Raf Ömrü Araştırmaları Olarak Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP) ve Gamma Işınlama Prosesi**
TOKUŞOĞLU Ö., IRMAK Ş.
BÖLÜM 22 ÖZEL MEYVE ZEYTİN Kimyası Kalite ve Teknolojisi Genişletilmiş 2 baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, SİDAS Medya Yayıncılık Ltd.Şti., İzmir, ss.355-364, 2016

XLIII. **Sofralık Zeytinde Tuz ve Yenilikçi Çalışmalar**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 21 ÖZEL MEYVE ZEYTİN Kimyası Kalite ve Teknolojisi Genişletilmiş 2 baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, SİDAS Medya Yayıncılık Ltd.Şti., İzmir, ss.331-354, 2016

XLIV. **Sabun ve Zeytinyağlı Sabun**
TOKUŞOĞLU Ö.

BÖLÜM 23 ÖZEL MEYVE ZEYTİN Kimyası Kalite ve Teknolojisi Genişletilmiş 2 baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, SİDAS Medya Yayıncılık Ltd.Şti., İzmir, ss.365-389, 2016

XLV. **Sofralık Zeytin Sektöründe Sorunlar ve Çözüm Önerileri**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 19 ÖZEL MEYVE ZEYTİN Kimyası Kalite ve Teknolojisi Genişletimiş 2 Baskı, Özlem Tokuşoğlu, Editör, SİDAS Medya Yayıncılık Ltd.Şti., İzmir, ss.299-309, 2016

XLVI. **INTERNATIONAL BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2014 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660**
TOKUŞOĞLU Ö., BARRY G S.
CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, 2015

XLVII. **Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi 2015 Sidas Yayıncılık İzmir 232 sh ISBN 9786055267254**
TOKUŞOĞLU Ö.
Sidas Yayıncılık, Izmir, İzmir, 2015

XLVIII. **Kakao, Çikolata ve Sağlık. Sh: 105-122. BÖLÜM 5. Sidas Yayıncılık, Editor: Ozlem Tokusoglu. 232 sh. İzmir ISBN 9786055267254**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 5 Kakao Çikolata ve Sağlık Kitap Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, Tokusoglu Ozlem, Editör, Sidas Yayıncılık, Izmir, İzmir, ss.105-122, 2015

XLIX. **Kakao Meyvesi Hakkında ve Çikolatanın Tarihine Bakış. BÖLÜM 1. Sh: 1-17. Sidas Yayıncılık, Editor: Ozlem Tokusoglu. 232 sh. İzmir ISBN 9786055267254**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 1 Kakao Meyvesi Hakkında ve Çikolatanın Tarihine Bakış Kitap Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, ozlem Tokusoglu, Editör, Sidas Yayıncılık, İzmir, İzmir, ss.1-17, 2015

L. **High Pressure Processing on Bioactive Components of Foods " [Chapter 2- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]**
TOKUŞOĞLU Ö.
Chapter Name High Pressure Processing on Bioactive Components of Foods Chapter 2 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.11-31, 2015

LI. **Phytochemical Quality, Microbial Stability and Bioactive Profiles of Berry Type Fruits, Grape and Grape By Products with High Pressure Processing" [Chapter 11- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]**
TOKUŞOĞLU Ö., BARRY G S., GUSTAVO V B. C.
Chapter Name Phytochemical Quality Microbial Stability and Bioactive Profiles of Berry Type Fruits Grape and Grape By Products with High Pressure Processing Chapter 11 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.215-250, 2015

LII. **Çikolata Üretim Teknolojisi, Endüstriyel Çikolata Eldesi: Çikolata Bileşimi ve Çikolata Tipleri. BÖLÜM 3. Sh: 44-65. Sidas Yayıncılık, Editor: Ozlem Tokusoglu. 232 sh. İzmir ISBN 9786055267254**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 3 Çikolata Üretim Teknolojisi Endüstriyel Çikolata Eldesi Çikolata Bileşimi ve Çikolata Tipleri Kitap Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, Tokusoglu Ozlem, Editör, Sidas Yayıncılık, Izmir, İzmir, ss.44-65, 2015

LIII. **Kakao İşleme Teknolojisi, Endüstriyel Kakao Üretimi. BÖLÜM 2. Sh: 19-41. Sidas Yayıncılık, Editor: Ozlem Tokusoglu. 232 sh. İzmir ISBN 9786055267254**

TOKUŞOĞLU Ö., ARTIK N.
BÖLÜM 2 Kakao İşleme Teknolojisi Endüstriyel Kakao Üretimi Kitap Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, TTokusoglu Ozlem, Editör, Sidas Yayıncılık, Izmir, İzmir, ss.19-41, 2015

LIV. **The Improving Quality and Shelf Life of Table Eggs and Table Olives By High Pressure Processing " [Chapter 12- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)].**
TOKUŞOĞLU Ö., GUSTAVO V B. C.
Chapter Name The Improving Quality and Shelf Life of Table Eggs and Table Olives By High Pressure Processing Chapter 12 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.251-298, 2015

LV. **Kakao ve Çikolatada Biyoaktif Bileşenler: Antioksidan Polifenollerin Profili ve Metilksantinler. BÖLÜM 4. Sh: 67-101. Sidas Yayıncılık, Editor: Ozlem Tokusoglu. 232 sh. İzmir ISBN 9786055267254**
TOKUŞOĞLU Ö.
BÖLÜM 4 Kakao ve Çikolatada Biyoaktif Bileşenler Antioksidan Polifenollerin Profili ve Metilksantinler Kitap Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, , Editör, Sidas Yayıncılık, Izmir, İzmir, ss.67-101, 2015

LVI. **Food Allergies: High Pressure Processing Effects on Food Allergens and Allergenity " [Chapter 14- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]**
TOKUŞOĞLU Ö., FARUK T B.
Chapter Name Food Allergies High Pressure Processing Effects on Food Allergens and Allergenity Chapter 14 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.319-340, 2015

LVII. **Liquid Egg Quality By Pulsed Electric Fields (PEF)" [Chapter 18- Part III. Improving Food Quality with Pulse Electric Field (PEF) Technologies].**
TOKUŞOĞLU Ö., GUSTAVO V B. C., HOWARD Q Z.
Chapter Name Liquid Egg Quality By Pulsed Electric Fields PEF Chapter 18 Part III Improving Food Quality with Pulse Electric Field PEF Technologies In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.413-425, 2015

LVIII. **Kakao, Çikolata ve Kalite. Sh: 125-192. BÖLÜM 6. Sidas Yayıncılık, Editor: Ozlem Tokusoglu. 232 sh. İzmir ISBN 9786055267254**
TOKUŞOĞLU Ö., FARUK T B.
BÖLÜM 6 Kakao Çikolata ve Kalite Kitap Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, Tokusoglu Ozlem, Editör, Sidas Yayıncılık, Izmir, İzmir, ss.125-192, 2015

LIX. **Introduction to Improving Food Quality by Novel Food Processes "(Chapter 1 - Part I. Introduction).**
TOKUŞOĞLU Ö., BARRY G T.
Chapter Name Introduction to Improving Food Quality by Novel Food Processes Chapter 1 Part I Introduction In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.3-7, 2015

LX. **High Pressure Processing on Improved Dairy Food Quality" [Chapter 3- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)]**
TOKUŞOĞLU Ö., BARRY G S., GUSTAVO V B. C.
Chapter Name High Pressure Processing on Improved Dairy Food Quality Chapter 3 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS,

TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.33-62, 2015

LXI. **High Pressure Processing (HPP) on Freshness, Shelf life Quality of Meat Products and Value-Added Meat Products" [Chapter 5- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)].**
TOKUŞOĞLU Ö., HALIL V.
Chapter Name High Pressure Processing HPP on Freshness Shelf life Quality of Meat Products and Value Added Meat Products Chapter 5 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.85-110, 2015

LXII. **Commercial PEF Technologies" [Chapter 19- Part III. Improving Food Quality with Pulse Electric Field (PEF) Technologies]**
MICHAEL A K., TOKUŞOĞLU Ö.
Chapter Name Commercial PEF Technologies Chapter 19 Part III Improving Food Quality with Pulse Electric Field PEF Technologies In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.427-453, 2015

LXIII. **Quality, Safety And Shelf Life Improving in Fruit Juice by Pulsed Electric Fields" [Chapter 17- Part III. Improving Food Quality with Pulse Electric Field (PEF) Technologies]**
TOKUŞOĞLU Ö., ISABELLA O. S., OLGA M. B.
Chapter Name Quality Safety And Shelf Life Improving in Fruit Juice by Pulsed Electric Fields Chapter 17 Part III Improving Food Quality with Pulse Electric Field PEF Technologies In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.385-411, 2015

LXIV. **Fruit Juice Quality Enhancing By High Pressure Technology" [Chapter 7- Part II. Improving Food Quality with High Pressure Processing (HPP)].**
TOKUŞOĞLU Ö., BARRY G S., GUSTAVO G B. C.
Chapter Name Fruit Juice Quality Enhancing By High Pressure Technology Chapter 7 Part II Improving Food Quality with High Pressure Processing HPP In BOOK IMPROVING FOOD QUALITY WITH NOVEL FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES 2015 Book Ed Özlem Tokuşoğlu Barry G Swanson CRC Press Taylor Francis Group Boca Raton Florida USA 350 page ISBN 9781466507241 Cat K14660, TOKUSOGLU O & SWANSON BG, Editör, CRC PRESS, TAYLOR & FRANCIS, USA, New York, ss.133-153, 2015

LXV. **Ülkemiz Ve Diğer Yetiştirici Ülkelerdeki Sofralık Ve Yağlık Zeytin**
ALÇITEPE E., TOKUŞOĞLU Ö.
Zeytin kimyası kalite ve teknolojisi, TOKUŞOĞLU Ö, Editör, sidaş yayıncılık, İzmir, ss.27-56, 2010

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **Biomass Lipid Profiles of Spirulina Microalgae as Food Supplement - Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.
II. International Edible & Oil Seeds Congress (EDIBOIL 2024), Antalya, Turkey, 31 October-2 November 2024, Antalya, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2024, cilt.1, ss.47-49, (Tam Metin Bildiri)

II. **Antioxidant Triterpenoids in Table Olives: Maslinic Acid and Oleanolic Acid - Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.
II. International Edible & Oil Seeds Congress (EDIBOIL 2024), Antalya, Turkey, 31 October-2 November 2024, Antalya, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2024, cilt.1, ss.43-46, (Tam Metin Bildiri)

III. **Production of Beta Glucan Supplemented Microencapsulated Apple Phloridzin (Phldz) Powder and Apple Phldz Based Gel Candy - Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.

II. International Biological and Life Sciences Congress (BIOLIC 2024), Megasaray Westbeach Hotel, Antalya, Turkey, 31 Oct.-2 Nov., 2024, Antalya, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2024, cilt.1, ss.509-511, (Tam Metin Bildiri)

IV. **The Effects of Cocoa Butter Refining on the Probiotic Milk Chocolate Manufacturing - Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.
II. International Edible & Oil Seeds Congress (EDIBOIL 2024), Antalya, Turkey, 31 October-2 November 2024, Antalya, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2024, cilt.1, ss.40-42, (Tam Metin Bildiri)

V. **Gamma Irradiated Microencapsulated Black Mulberry Powder Containing Apigenin and Morusin - Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.
II. International Biological and Life Sciences Congress (BIOLIC 2024), Megasaray Westbeach Hotel, Antalya, Turkey, 31 Oct.-2 Nov., 2024, Antalya, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2024, cilt.1, ss.505-508, (Tam Metin Bildiri)

VI. **Risk-Based Food Safety Applications of Most Common Spices- Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.
VI. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE (AGBIOL 2024), Edirne, Turkey, 18-20 September 2024, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2024, cilt.1, ss.1942-1945, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Pistachio, Hazelnut, Almond Skin as Value-Added Nutraceutical and Pharmaceutical Sources: Comparable Bioactive Profiles and Antioxidant Activities- Oral Presentation**
TOKUŞOĞLU Ö.
VI. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE (AGBIOL 2024), Edirne, Turkey, 18-20 September 2024, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2024, cilt.1, ss.1937-1941, (Tam Metin Bildiri)

VIII. **Fruit and Vegetable Based, Dairy-Based Functional Probiotic Beverages, Fortified Beverages with Bioactives: Anticarcinogenic Implications and Commercial Trends. V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2023**
TOKUŞOĞLU Ö.
V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2023, 18-20 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

IX. **The Current Assesments on Value-Added Nutraceutical Products and Devices in Food Industry. V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2023**
TOKUŞOĞLU Ö.
V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2023, 18-20 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

X. **The Alterations on Food Quality Properties and Anticarcinogenic Bioactives By High Hydrostatic Processing Strategies. V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2023**
TOKUŞOĞLU Ö.
V. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2023, 18-20 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

XI. **Parsley Powder as Intermediate Product for Nutraceutical Effervescent Supplement - V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023**
TOKUŞOĞLU Ö.
V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023, 20-23 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

XII. **Black Mulberry Food Supplement as Agribio Consumed Product. V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023,**
TOKUŞOĞLU Ö.
V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023, 20-23 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

XIII. **Food Effervescent Supplements: Manufacturing Strategic Planning for Bioactive Constituent Bioavalilability. V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023**
TOKUŞOĞLU Ö.

V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023, 20-23 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

XIV. **Innovative Industrial Frying Oil Enhanced with Antioxidant Emulsfier and Antipolymerizing Agent: Fatty Acid Profile and Oil Quality Stability.. V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023.**
TOKUŞOĞLU Ö.
V. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2023, 20-23 September,2023 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, (Tam Metin Bildiri)

XV. **The Industry 4.0. Assesments of Value-Added Food Products During 2020-22 Period. IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2022, 29-31 August,2022 Edirne-Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö.
IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2022, 29-31 August,2022 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos 2022, cilt.4, ss.188-190, (Tam Metin Bildiri)

XVI. **Coffee Toxicology and Liver Health: Effects on Processed Coffee Products Oral Presentation IV. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2022, 31 Agustos-02 Sept,2022 Edirne-Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö.
IV. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2022, 31 Agustos-02 Sept,2022 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos 2022, cilt.4, ss.997-1003, (Tam Metin Bildiri)

XVII. **Manufacturing Strategies on Food Supplements Effervescents and Bioactive Component Retention. IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2022, 29-31 August,2022 Edirne-Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö.
IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2022, 29-31 August,2022 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos 2022, cilt.4, ss.1062-1065, (Tam Metin Bildiri)

XVIII. **Citrinin Mycotoxin Risk in Black and Green Table Olives: The Quick Simultaneous Determination with Ochratoxin-A By Novel Extraction and IAC-HPLC. Oral Presentation IV. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2022, 31 Agustos-02 Sept,2022 Edirne-Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö.
IV. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2022, 31 Agustos-02 Sept,2022 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos 2022, cilt.4, ss.988-991, (Tam Metin Bildiri)

XIX. **High Hydrostatic Pressure (HHP) Processing Strategies on Antioxidant Phenolic Bioactive Components in Foods and Beverages IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2022, 29-31 August,2022 Edirne-Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö.
IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONF. AGBIOL 2022, 29-31 August,2022 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos 2022, cilt.4, ss.209-213, (Tam Metin Bildiri)

XX. **Honey Powder as Intermediate Product Oral Presentation IV. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2022, 31 Agustos-02 Sept,2022 Edirne-Turkey**
TOKUŞOĞLU Ö.
IV. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS 2022, 31 Agustos-02 Sept,2022 Edirne-Turkey, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 2022, cilt.4, ss.992-993, (Tam Metin Bildiri)

XXI. **Value-Added Products in Food Science In terms of Industry 4.0 Applications for Covid-19 Pandemic Duration. PROCEEDINGS OF III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE AGBIOL 2021 / 1 – 3 SEPTEMBER, 2021, p.916-921 EDIRNE, TURKEY ISBN #: 978-975-374-301-3 Trakya University Publisher #: 256**
TOKUŞOĞLU Ö.
III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE AGBIOL 2021, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, cilt.1, ss.916-921, (Tam Metin Bildiri)

XXII. **Transmission of Covid-19 in Current Food Systems and Food Safety. PROCEEDINGS OF III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE AGBIOL 2021 SEPTEMBER 1-3, 2021 p.911-915 ISBN #: 978-975-374-301-3 Trakya University Publisher #: 256**

TOKUŞOĞLU Ö.
III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE AGBIOL 2021, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.911-915, (Tam Metin Bildiri)

XXIII. **Aronia Berry Tea as Antioxidant Functional Bioactive Phenolic Source. III. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS AGRIBALKAN 2021 29 August - 1 September, 2021, Edirne, Turkey www.agribalkan.net ISBN #: 978-975-374-299-3 Trakya University Publisher #: 254**
TOKUŞOĞLU Ö.
III. BALKAN AGRICULTURAL CONGRESS AGRIBALKAN 2021 29 August - 1 September, 2021, Edirne, Turkey www.agribalkan.net ISBN #: 978-975-374-299-3 Trakya University Publisher #: 254, Edirne, Türkiye, 29 Ağustos - 01 Eylül 2021, cilt.1, ss.1131-1135, (Tam Metin Bildiri)

XXIV. **Public Finance Approaches and Economics in Covid-19 Duration / PROCEEDINGS of the III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE AGBIOL 2021 01-03 Sept,2021 Edirne-Turkey p/922-928 https://agbiol.org/files/46/editor/files/AGBIOL21_FULL_PROCEEDING_BOOK.pdf ISBN #: 978-975-374-301-3 Trakya University Publisher #: 256**
TOKUŞOĞLU Ö.
III. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE AGBIOL 2021, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, cilt.1, ss.922-928, (Tam Metin Bildiri)

XXV. **Aronia Berry Tea as Antioxidant Functional Drink: Bioactive Phenolics By HPLC-DAD and LC-ESIQTOFF-Mass Spectrometry--Proceeding--Journal of Food Health and Technology Innovations, DergiPark Tubutak Publisher**
TOKUŞOĞLU Ö.
2nd International Conference on Nutrition Food Science and Technology, April 08-08 2019, AbuDhabi-UAE, Abu Dhabi, Birleşik Arap Emirlikleri, 8 - 10 Nisan 2019, cilt.2, ss.187-192, (Tam Metin Bildiri)

XXVI. **Food Processing Technologies on Food Alkaloids and Food Allergenics: Bioactive and Toxicological Aspects. Proceeding Dergipark Tubitak Publisher**
TOKUŞOĞLU Ö.
2nd International Conference on Nutrition Food Science and Technology April 08-09 2019, Abu Dhabi, Birleşik Arap Emirlikleri, 8 - 10 Nisan 2019, cilt.2, ss.161-164, (Tam Metin Bildiri)

XXVII. **Food and Beverage Methylxanthines, Glycoalkaloids, Pyrolizidines and Phenolic Alkaloids: Processing Effects**
TOKUŞOĞLU Ö.
3rd World Congress on Advances in Food Science Processing and Technologies, May 13-14, 2019 Tokyo Japan, Tokyo, Japonya, 13 - 15 Mayıs 2019, cilt.2, ss.130-133, (Tam Metin Bildiri)

XXVIII. **Antioxidant and Functional Nutraceutical Treatments Following Minimally Invasive (Robotical) Surgery**
TOKUŞOĞLU Ö.
World Congress on Probiotics and Functional Foods. Singapore City. Singapore, Singapore, Singapur, 8 - 11 Eylül 2019, cilt.2, ss.193-196, (Tam Metin Bildiri)

XXIX. **Fruit and Vegetable Based Functional Beverages, Probiotic Dairy Beverages and Fortified Beverages with Bioactives: Anticarcinogenic Implications and Commercial Trends. Proceeding --Journal of Food Health and Technology Innovations**
TOKUŞOĞLU Ö.
World Congress on Probiotics Functional Foods and Nutraceuticals, September 09-10 2019, Singapore City, Singapore, Singapore, Singapur, 9 - 11 Eylül 2019, cilt.2, ss.165-168, (Tam Metin Bildiri)

XXX. **Processing and Preserving Strategies on Antioxidant Food Tablets and Supplements. Proceeding-Journal of Food Health and Technology Innovations, DergiPark-Tubitak**
TOKUŞOĞLU Ö.
3rd World Congress on Advances in Food Science, Processing, and Technologies, May 13-14 Tokyo, JAPAN, Tokyo, Japonya, 13 - 15 Mayıs 2019, cilt.2, ss.181-184, (Tam Metin Bildiri)

XXXI. **Food Tablet Manufacturing Strategies: Research Data on Effervescent Food Supplements.**

Proceeding- Journal of Food Health and Technology Innovations, Dergipark Tubitak.
TOKUŞOĞLU Ö.
2nd International Conference on NUTRITION FOOD SCIENCE and TECHNOLOGY April 08-09 2019 AbuDhabi, UAE, Abu Dhabi, Birleşik Arap Emirlikleri, 8 - 10 Nisan 2019, cilt.2, ss.177-180, (Tam Metin Bildiri)

XXXII. **Mandarin Peel Effervescent : Antioxidant Value-Added ProductProceeding: Journal of Food Health and Technology Innovations**
TOKUŞOĞLU Ö.
Food Processing, Safety and Technology- 2018 Chicago September 28-29,USA, CHICAGO, Amerika Birleşik Devletleri, 28 - 29 Eylül 2018, cilt.1, ss.85-94, (Tam Metin Bildiri)

XXXIII. **Aronia Berry Based New Food Products and Shelf Life Stability StudiesProceeding: Journal of Food Health and Technology Innovations**
TOKUŞOĞLU Ö.
Food Processing, Safety and Technology Chicago 28-29 September,2018, USA, CHICAGO, Amerika Birleşik Devletleri, 28 - 29 Eylül 2018, cilt.1, ss.97-100, (Tam Metin Bildiri)

XXXIV. **Agri Food By-Products Based Functional Products and Supplements**
TOKUŞOĞLU Ö.
International Eurasian Congress on Natural Nutrition (NATURAL 2018), Ankara, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, cilt.1, ss.435-438, (Tam Metin Bildiri)

XXXV. **Innovative Food Processing on Food Chemistry, Food Bioactive Composition and Public Health Nutrition-- Proceding: Journal of Food Health and Technology Innovations**
TOKUŞOĞLU Ö.
Food Chemistry and Nutrition-OMICS 2018 Congree, Montreal,CANADA, Montreal, Kanada, 16 - 18 Mayıs 2018, cilt.1, ss.1-9, (Tam Metin Bildiri)

XXXVI. **Innovative Mandarin Peel Effervescent Tablet as Antioxidant and Anticarcinogen Food Supplement---Proceeding: Journal of Food Health and Technology Effervescent**
TOKUŞOĞLU Ö.
Food Chemistry and Nutrition-OMICS 2018, May 16-18, Montreal-CANADA, Montreal, Kanada, 16 - 18 Mayıs 2018, cilt.1, ss.75-80, (Tam Metin Bildiri)

XXXVII. **Agri-Food Chain Wastes and Food By-Products: Importance on NutriFood Chemistry and AnticarcinogenityProceeding: Journal of Food Health and Technology Innovations**
TOKUŞOĞLU Ö.
Food Chemistry and Nutrition OMICS 2018, May 16-18, Montreal-CANADA, Montreal, Kanada, 16 - 18 Mayıs 2018, cilt.1, ss.29-33, (Tam Metin Bildiri)

XXXVIII. **Novel Applications in Nutrition and Food Science: Fortificated Vitamins and Polyphenols of Innovative Industrial Foods and Nutraceuticals Proceeding: Journal of Food Health and Technology Innovations**
TOKUŞOĞLU Ö.
Nutrition Food Science and Technology-- Dubai UAE- April 16-18,2018, Montreal, Kanada, 16 - 18 Nisan 2018, cilt.1, ss.64-71, (Tam Metin Bildiri)

XXXIX. **Degumming of Nigella Sativa Oil by Phosphoric Acid**
ABALI Y., ŞİMŞEK G., TOKUŞOĞLU Ö., çağlayan b.
19th International Conference on Food Processing Technology, October 23-25, 2017, Paris, France, 23 - 25 Ekim 2017, (Özet Bildiri)

XL. **Science and Technology Research Facilities of Technoparks(By Depark Technopark Spil Innova LLC)**
TOKUŞOĞLU Ö.
BELARUS-TURKEY INNOVATION FORUM - Belarus Polytechnic University, Science and Technology Park, Minsk, Belarus, 14 Aralık 2017, ss.22-23, (Özet Bildiri)

XLI. **Food Shelf Life Stability Innovations in Food Science and Technology**
TOKUŞOĞLU Ö.
19th International Conference on Food Processing and Technology--FOOD TECHNOLOGY 2017 Annual Meeting OMICS LLC, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, (Özet Bildiri)

XLII. **Food Byproduct Based Functional Foods and Powders**
TOKUŞOĞLU Ö.
19th International Conference on Food Processing and Technology--FOOD TECHNOLOGY 2017 Annual Meeting OMICS LLC, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, (Özet Bildiri)

XLIII. **Phenolic Bioactive Profiles of Hazelnut Fruit and Hazelnut By-Products: Antioxidant Activity, Antiproliferation Levels on Selected Cancer Cells**
TOKUŞOĞLU Ö.
IX.International Congress on HAZELNUT, Samsun, Türkiye, 15 - 19 Ağustos 2017, ss.73, (Özet Bildiri)

XLIV. **Food By-Product Based Food Powders for Functional Nutrition and as Anticancer Agents**
TOKUŞOĞLU Ö.
10th World Congress of NUTRITION AND FOOD SCIENCE (NUTRITION2017), Osaka, Japonya, 29 - 31 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

XLV. **Functional Food Tablets As Anticancer Support Agents and Application Strategies in Nutrition**
TOKUŞOĞLU Ö.
10th World Congress of NUTRITION AND FOOD SCIENCE (NUTRITION2017), Osaka, Japonya, 29 - 31 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

XLVI. **Black mulberry Morus nigra phenolics and anticarcinogenity Anti proliferation of black mulberry powder on selected CA lines**
TOKUŞOĞLU Ö.
15th Inrternational Conference on Food Pcessing and Technology (FOOD TECHNOLOGY2016), Roma, İtalya, 27 - 29 Ekim 2016, (Özet Bildiri)

XLVII. **Food Phenolics Bioactives and Toxigenic Bioactives Approaches Based on Innovative Selected Food Processing Technologies**
TOKUŞOĞLU Ö.
15th International Conference on FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY, Roma, İtalya, 27 - 29 Ekim 2016, (Özet Bildiri)

XLVIII. **Antioxidant Activity and Strenght Properties of Sumac Rhus coriaria L Coated Food Contact Paper**
BİLDİK A. E., TOKUŞOĞLU Ö.
115th International Conference on Food Processing and Technology, Roma, İtalya, 27 - 29 Ekim 2016, cilt.15, ss.7, (Özet Bildiri)

XLIX. **Nutrition Concept in Current and Future Innovative Foods Relation of Anticancer Foods and Anticancer Components in Foods**
TOKUŞOĞLU Ö.
OMICS NUTRITION 2016 (5th International Conference and Exhibition on Nutrition), San-Antonio, Kuzey Mariana Adaları, 14 - 16 Eylül 2016, (Özet Bildiri)

L. **Innovative Industrial Frying Oil Improved with Antioxidant Emulsifier and Antipolymerizing Agent Formula Polar Compounds and Fatty Acid Stability by Repetitive Frying**
TOKUŞOĞLU Ö.
OMICS NUTRITION 2016 (5h International Conference and Exhibition on Nutrition), San-Antonio, Kuzey Mariana Adaları, 14 - 16 Eylül 2016, (Özet Bildiri)

LI. **Saturated Unsaturated Trans Fatty Acids and Total Oil Quality Indicators of Oils Obtained From Less Salty Black Table Olives Preserved with Vacuum MAP and Gamma Irradiation Technologies**
TOKUŞOĞLU Ö., IRMAK Ş.
OMICS NUTRITION 2016 (5th International Conference and Exhibition on Nutrition), San-Antonio, Kuzey Mariana Adaları, 14 - 16 Haziran 2016, (Özet Bildiri)

LII. **Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı SWOT Analizi Zirvesi Bildirgesi**
TOKUŞOĞLU Ö.
Turkish Table Olive and Olive Sector Problems, Solutions and New Strategies for 2020" PANEL, İzmir, Türkiye, 04 Aralık 2015

LIII. **Natural Anticarcinogen Phenolic Bioactives in Fruits and Cereals http www mcw edu Calendar Cancer Center Bioactive Chemoprevention and Dietary Cancer Treatments Oct 29 htm**

TOKUŞOĞLU Ö.
Bioactive Chemoprevention and Dietary Cancer Treatments Oct. 29, Wisconsin, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Ekim 2015, (Özet Bildiri)

LIV. **Opening Ceremony Lecture of Nutrition Conference as Organizing Chair and Introduction to Nutrition Anticarcinogenic Polyphenols on spesific cancer cells Publishing in Natural Science and Discovery Journal NSD SPECIAL ISSUE OF 2015 OMICS NUTRITION Conference 2016 2 1 Baskıda**
TOKUŞOĞLU Ö.
4th International Nutrition 2015 Conference,Chicago, USA, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 28 Ekim 2015, cilt.2, (Tam Metin Bildiri)

LV. **Food and Plant Bioactive Phenolic Compounds on Prostate Bladder and Colorectal Cancer Cell Proliferation and Apoptosis**
TOKUŞOĞLU Ö.
OMICS NUTRITION 2015 (4th International Conference and Exhibition on Nutrition), Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 28 Ekim 2015, cilt.4, ss.13-14, (Özet Bildiri)

LVI. **Innovation Technologies on Nutritional Quality and Health**
TOKUŞOĞLU Ö.
OMICS NUTRITION 2015 (4th International Conference and Exhibition on Nutrition), Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 28 Ekim 2015, cilt.4, ss.2-3, (Özet Bildiri)

LVII. **Introduction to Innovative Food Technologies Improving Fruit Juice and Chocolate Quality and Shelf Life Stability with Novel Ultrasound Processing**
TOKUŞOĞLU Ö.
OMICS FOOD TECHNOLOGY 2015 (4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology), London, Kanada, 7 - 10 Ağustos 2015, cilt.4, ss.3-4, (Özet Bildiri)

LVIII. **Folic Acid B9 Fortification Strategies By Innovative Microencapsulation**
TOKUŞOĞLU Ö.
FOOD TECHNOLOGY 2015 (4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology), London, Kanada, 7 - 10 Ağustos 2015, cilt.4, ss.22-23, (Özet Bildiri)

LIX. **Opening Ceremony Lecture of Food Technology Conference and Introduction to Food Technology Conference Organizing ChairPublishing in Natural Science and Discovery Journal NSD SPECIAL ISSUE OF LONDON Conference of FOOD TECH 2015 1 4 85 87**
TOKUŞOĞLU Ö.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Londra, UK, London, Kanada, 7 - 10 Ağustos 2015, cilt.1, ss.85-87, (Tam Metin Bildiri)

LX. **Nut Oils and Pastes Microwave Processing and Ultrasound Assisted Extraction on Lipid and Antioxidant Profiles**
TOKUŞOĞLU Ö., BOZOĞLU T. F., YEMİŞ F.
International Conference on Current Technologies in Oils Fats, Jamshoro, Pakistan, 21 - 23 Mart 2011, (Özet Bildiri)

LXI. **Trilinolein Levels of the Edible Authentic Olive Oils by HPLC Refractive Index Detection Interactions with Some Analytical Quality and Sensory Properties**
TOKUŞOĞLU Ö., YEMİŞ F.
International Conference on Current Technologies in Oils Fats, Jamshoro, Pakistan, 21 - 23 Mart 2011, (Özet Bildiri)

LXII. **HPLC Diode Array HPLC DAD and GC MS Detection of Phenolic trans and cis Resveratrol 3 5 4 Trihydroxystilbene in Peanuts and Pistachionuts**
TOKUŞOĞLU Ö., MUSTAFA KEMAL Ü., YEMİŞ F.
The XXIXth Symposium Chromatographic Methods of Investigating the Organic Compounds, Katowice-Szczyrk, Poland, 8 - 10 Haziran 2005, (Özet Bildiri)

LXIII. **Sol Gel Filosilikat Matrikste İmmobilize Edilmiş Lipaz Kullanımı ile Tavuk Eti Lipidlerinin Tekli Doymamış Yağ Asitlerince TDYA Zenginleştirilmiş Triaçilgliserol TDYA TAG Fraksiyonlarının Gaz Kromatografisi GC ile Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

TOKUŞOĞLU Ö., ÇABUK M., YEMİŞ F., ÜNAL M. K.
3. Ulusal Kromatografi Kongresi, Isparta, Türkiye, Türkiye, 19 - 21 Haziran 2002, (Özet Bildiri)

Ansiklopedide Bölümler

I. **Zeytin kimyası kalite ve teknolojisi**
ALÇITEPE E., TOKUŞOĞLU Ö.
sidaş yayıncılık, ss.15-26, 2010

Desteklenen Projeler

TOKUŞOĞLU Ö., Sürdürülebilir Ambalaj Materyali Olarak Antepfıstığı, Badem ve Fındık Kabuğu Bazlı Oleojel ve Oleofilm Üretimi: Yenilikçi Materyalde BPA ve Muadil Mikroplastiklerin Ariliğinin Analitik Tayini, 2025 - Devam Ediyor
TOKUŞOĞLU Ö., Mikroenkapsülasyon Teknolojisiyle Kritik Enzim ve Antioksidan Fenolik Kalitesi Yüksek Organik Bal Tozu (Povderi) ve Bal Efervesan Uretimi, 2025 - Devam Ediyor
TOKUŞOĞLU Ö., `Zeytin Yaprağı Fortifiyeli ve Meyve Suyu Sektörü Yan Ürünleri Fortifiyeli Gıda Takviyesi ve Tıbbi Çay Üretimi: Katma Değerli Inovatif Ürünlerde Kalite, Antioksidatif Biyoyararlılık Profili, Sıfır Atık Konseptine, Sürdürülebilir Kalkınmaya Etkiler` / T.C.Sanayi Bakanligi Teknopark Projesi-- SBTSan.Bakanligi Teknopark Projesi-- STB-2024-093937 Nolu Proje, 2023 - 2025
TOKUŞOĞLU Ö., ŞAHİN M. O., Prostat Sagligi icin Domates Efervesan Tablet Uretimi: Inovatif Urunde Biyoyararlilik, Antioksidan Profil, ve Prostat Kanser Hücrelerinin Hatlari Uzerinde AntiProliferatif Etkilerin Tesbiti. San.Bakanligi Teknopark Projesi– SBT-2023-9806 Nolu Proje, 2020 - 2023
TOKUŞOĞLU Ö., Mikroenkapsülasyon Teknolojisiyle Katma-Değerli Fonksiyonel SağlıkÜrünü ve Gıda Katkısı Olarak``Organik Maydanoz Tozu ve Efervesani `Üretimi: İnovatif Tibbi Gida Ürününde Besin Etiketi,Biyoaktif Bileşenler, Antioksidatif Kalite Profili,Finans ve Pazarlama Stratejileri, 2020 - 2021
TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi--DEPARK Proje No BSTB 047226– Türk Aronya Meyvesi Sağlık Ürünleri Üretimi: İnovatif Fonksiyonel Ürünler Aronya Tozu, Aronya Çayı, Tableti, Nutrasötik Takviye Şurupta Biyoyararlılık, Antioksidan Aktivite, HPLC / Q-TOFF-MS İle Fenolik Profil Tayini ve SKBR-3 Meme Kanseri Hücre Hattı Üzerinde Antiproliferatif ve Antikarsinojenik Etkiler, 2018 - 2019
TOKUŞOĞLU Ö., Koruk Suyunun Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi-- TAGEM-HSGYAD/17/A03/P01/123 nolü proje, 2017 - 2018
TOKUŞOĞLU Ö., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Using of Verjuice in Beverage Technology The Determination of Shelf Life Stability Kinetic Alterations and Bioactive Compounds Research Fund Project Project No 2014 095, 2016 - 2018
YEMİŞ F., TOKUŞOĞLU Ö., Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Projesi--DEPARK Proje No: BSTB 0375187–Kalitesi Yükseltilmiş ve Antioksidan Profili Belirlenmiş Manisa Mesir Macunu ve Türk Mesir Tozu (Proje Ekibi: Bonw. G., Birch Cath., Bakır K.,Yemiş F.) Depark Teknopark, Dokuz Eylül Üniversitesi,İzmir, 2016 - 2017
TOKUŞOĞLU Ö., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Doğal Antioksidan Katkılı Tekrarlı Kızartmalarda Stabilitesini Koruyan Kalitesi İyileştirilmiş İnovatif Endüstriyel Kızartmalık Pirina Yağı Üretimi Uygulamaları Özel Kuruluş Projesi ORPİR Orman Ürünleri Pirina Yağ Katı Yakıt San Tic Ltd Şti İzmir Proje No 2016orpir01, 2016 - 2016
TOKUŞOĞLU Ö., GÜLER A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Koruk Suyunun İçecek Teknolojisinde Kullanımı: Raf Ömrü Stabilitesi, Kinetik Değişimler ve Biyoaktif Bileşiklerin Belirlenmesi, 2014 - 2017
TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Ülkemizde Sıklıkla Tüketilen Bazı Gıda ve İçeceklerin Muhafazasında İnovatif Yöntem Olarak Ultrases Teknolojisinin Kullanımı: Biyoaktif Fenolik Antioksidanlar, Biyoaktif Lipidlerin, Fizikokimyasal, Mikrobiyal ve Enzimatik Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Etkilerin İzlenmesi, 2014 - 2015
TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde Sıklıkla Tüketilen Bazı Gıda ve İçeceklerin Muhafazasında İnovatif Yöntem Olarak Ultrases Ultrasound Teknolojisinin Kullanımı Biyoaktif Fenolik Antioksidanlar Biyoaktif Lipidler Fizikokimyasal Mikrobiyal Enzimatik Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Etkilerin İzlenmesiThe Using of Ultrasound as Innovative Method for Preservation of Mostly Consumed Some Food and Beverages in Our Country The

Monitoring of Effects on Bioactive Phenolic Antioxidants Bioactive Lipids Physicochemical Microbial and Enzymatical Quality and Shelf Life Research Fund Project Project No 2014 008, 2014 - 2015

TOKUŞOĞLU Ö., Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Tarafından Geliştirilen Bazı Üzüm Çeşitleri ve Klonlarının Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi TAGEM BBAD 14 08 P04 01, 2014 - 2016

TOKUŞOĞLU Ö., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Doğal Antioksidan Olarak Siyah Üzüm Tozu ve veya Sebze Tozu Katkısı ile Üretilen Farklı Bitkisel Yağlarla Ön Kızartılmış Normal Koşullarda ve Modifiye Atmosferde MAP Paketlenmiş Endüstriyel Tavuk Köfteleri ve Çıtır Kaplamalı Nuggetlerin Raf Ömrü Kalitelerinin İzlenmesi, 2013 - 2014

TOKUŞOĞLU Ö., GÜLER A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Proje No: BAP-2013-095–Koruk Suyunun İçecek Teknolojisinde Kullanımı: Raf Ömrü Stabilitesi, Kinetik Değişimler ve Biyoaktif Bileşiklerin Belirlenmesi--, 2013 - 2017

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Kızartmalık Yağ Üretimi Kızartmalık Yağ Teknolojisinde Adsorban Katkı Etkisi ile Kızartılmış Gıda Ürünlerinin Yağ Absorbsiyonunun İndirgenmesi Proje No 2013 031, 2013 - 2016

TOKUŞOĞLU Ö., SARBAT Ö., PAZAR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Endüstriyel Kızartmalık Yağ Üretimi ve Kızartmalık Yağ Teknolojisinde Adsorban Katkı Etkisi İle Kızartılmış Gıda Ürünlerinin Yağ Absorbsiyonunun İndirgenmesi, 2013 - 2016

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Kızartmalık Yağ Üretimi Kızartmalık Yağ Teknolojisinde Adsorban Katkı Etkisi ile Kızartılmış Gıda Ürünlerinin Yağ Absorbsiyonunun İndirgenmesi The Industrial Frying Oil Manufacturing In Frying Oil Technology The Reducing the Oil Absorbption of Fried Food Products By Adsorbant Additive Research Fund Project Project No 2013 031, 2013 - 2016

TOKUŞOĞLU Ö., TÜBİTAK Projesi, Püskürtmeli Kurutma Teknolojisiyle Enkapsüle Edilmiş Uçucu Yağlarla Aromatize Edilmiş Sabun Üretimi Proje No 2013 7130974, 2013 - 2015

TOKUŞOĞLU Ö., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Doğal İngrediyen Karahavuç Posası Katkılı Besleme ile Yumurta Sarı ve Beyaz Kalitesinin İzlenmesi CBÜ MFL LEZİTA GRUP ABALIOĞLU Ltd Şti İzmir CBÜ MFL 2010 B 01 nolu proje, 2010 - 2011

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Corn Chips Manufacturing with Black Grape Pomace Additive The Monitoring of Antioxidant Capacity and Catechin Phenolics in The New Product Research Fund Project Project No 2009 112, 2009 - 2010

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Determination of Possible Mycotoxin Citrinin Limits Mycoflora and Major Antioxidant Phenolic Compounds of Black Table Olives By High Hydrostatic Pressure HHP Technology The Suitable Olive Production to Food Safety Regarding the Standardization in Foreign TradeResearch Fund Project Project No 2007 043, 2007 - 2009

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Researches on Determination of the Antioxidant Phenolic Compounds and Anthocyanins of Turkish Artichoke Cynara scolymus L varieties Sakız Bayrampaşa The Researches on Monitoring of Alterations by heat process effects Research Fund Project Project No 2005060, 2006 - 2008

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Yumurta Sarısında Lutein, Zeksantin,Kantaksantin Ksantofillerin Tayini ve Hunter-L A B Renk Parametreleri İle İlişkilerin İzlenmesi : I. Isıl İşlemin Etkisinin Saptanması Üzerine Araştırmalar, 2005 - 2006

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Determination of Lutein Zeaxanthin Canthaxanthin Xanthophylls in Egg Yolk and Interactions Between Hunter Lab Color Parameters The Researches on the Determination of Heat Process Effects Research Fund Project Project No 2005 011, 2004 - 2005

DOST K., POLAT M., SERİN E., TOKUŞOĞLU Ö., KOÇAK S., AYCAN Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soya Bazlı Gıda Ürünlerinde Fitoestrogen İsoflavonoid Bileşiklerinin Kromatografik ve Elektroanalitik Yöntemlerle Karşılaştırılmalı Olarak Saptanması Üzerinde Araştırmalar, 2003 - 2006

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fatty Acids Contents and Vitamin Distribution and Occurrence of Mycotoxins in Breast Milk Studies on the Determination of Interactions Between Mother s Maternal Diet and Plasma Levels Research Fund Project Project No 2004 025, 2003 - 2004

TOKUŞOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Determination of the Resveratrol 3 5 4 Trihydroxystilben Contents of Peanut and Pistachionut Genotypes Grown in Turkey by Chromatographic Methods Ege Univ Research Fund Project Project No 2000 022, 2000 - 2001

TOKUŞOĞLU Ö., Characterization of Biomass Food Profiles of Spirulina Platensis Chlorella Vulgaris Isochrisis Galbana

Algae The Researches on the Utilization as Alternative Food and Food Additives Ege University Pınar Deniz A Ş ARGE 2001 Project, 2000 - 2001
TOKUŞOĞLU Ö., TÜBİTAK Projesi, The Determination of Sweetpotato Ipomea batatas L Genotypes Adapted to Ege Area TÜBİTAK TOGTAG Project No 2002 2957, 2000 - 2002

Patent

TOKUŞOĞLU Ö., MANDALİNA KABUĞU FLAVANONLARI BAZLI NUTRASÖTİK FARMASÖTİK EFERVESAN TABLET Tescil Taribi: 06.12.2024, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2024
TOKUŞOĞLU Ö., ARONYA MEYVELİ NUTRASÖTİK ŞURUP : ÜRETİM YÖNTEMİ , ANALİTİK BİYOAKTİF PROFİLİ ve MCF-7 MEME KANSERİ ÜZERİNE KORUYUCU YARDIMCI GIDA TAKVİYESİ OLARAK KULLANIMI Tescil Tarihi : 20.12.2024, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2024
TOKUŞOĞLU Ö., Domates İşleme Yan Ürünü Bazlı Domates Tozu İçeren Efervesan Tablet., Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2023
TOKUŞOĞLU Ö., Jeotermal Kurutulmus Domates Kabugu Tozu Bazlı Efervesan Tablet: İlgili Efervesanın Üretim Yöntemi ve Kalite Profili`, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2022
TOKUŞOĞLU Ö., Aktioksidanca Zenginleştirilmiş ve Okside Olmayan Kızartmalık Yağ ve Bu Yağın Üretim Metodu, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2019
TOKUŞOĞLU Ö., Antioksidan Kapasitesi Yüksek ve Güç Eriyen Aronya Meyveli Dondurma ve Bahsedilen Dondurmanın Üretim Metodu, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2018
TOKUŞOĞLU Ö., ANTİBAKTERİYEL ÖZELLİK KAZANDIRILMIŞ KAĞIT AMBALAJ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Standart Tescil, 2017

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Diğer Dergiler, Ocak 2017
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 170
Atıf (WoS): 1055
H-İndeks (WoS): 15

Akademi Dışı Deneyim

UNIVERSITY OF CHESTER- MANCHESTER, UK, TEACHING MOBILITY
WASHINGTON STATE UNIVERSITY School of Food Science, VISITING PROFESSOR GÖREVİ
UNIVERSITY OF FLORIDA Department of Food Sci & Hum.Nutrition, VISITING SCHOLAR GÖREVİ