

Dr. Öğr. Üyesi Belkis Tekgüler

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 0362 312 1919](tel:+9003623121919) Dahili: 1507

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/belkisg>

Posta Adresi: OMÜ. Mühendislik Fak. Aksu Mahallesi OMÜ. Cad. No.101 Atakum/Samsun

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: zzUItGAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7850-8013

ScopusID: 23986149100

Yoksis Araştırmacı ID: 110499

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2000 - 2005

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1996 - 1999

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1990 - 1996

Yaptığı Tezler

Doktora, Radikal Göçü Tepkimelerinin (interesterifikasyon) yağların oksidatif stabiliteleri üzerine etkileri, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2005

Yüksek Lisans, Süt ve soya sütünden yapılan yoğurtların bazı özellikleri, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1999

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2006

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997 - 2002

Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2013 - 2015

Verdiği Dersler

KATI YAĞ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2022 - 2023, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

LİPİD KİMYASI, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

BESLENME İLKELEİ, Lisans, 2022 - 2023

BİLGİSAYAR DESTEKLİ ÇİZİM, Lisans, 2022 - 2023, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Beslenme İlkeleri (Teknik seçmeli), Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Malzeme Bilgisi (Teknik seçmeli), Lisans, 2021 - 2022, 2019 - 2020

Gıda Kanun ve Tüzükleri (Teknik Seçmeli), Lisans, 2021 - 2022, 2019 - 2020

Zeytinyağı Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Bitirme Projesi I, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

BİTİRME PROJESİ II, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Bilgisayar Destekli Çizim, Lisans, 2021 - 2022

YAĞ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

Gıda Kimyası I, Lisans, 2021 - 2022

ZEYTİNYAĞ TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

MALZEME BİLGİSİ, Lisans, 2020 - 2021

ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZİ, Lisans, 2015 - 2016, 2009 - 2010, 2008 - 2009

GIDA ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ I, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2011 - 2012, 2010 - 2011

GIDA ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ II, Lisans, 2014 - 2015, 2011 - 2012, 2010 - 2011

LİPİD KİMYASI, Lisans, 2014 - 2015

ZEYTİNYAĞ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2014 - 2015

GIDA KALİTE KONTROL I, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2009 - 2010, 2008 - 2009

Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2011 - 2012

Modifiye Yağlar Teknolojisi , Doktora, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Modifiye Yağlar Teknolojisi , Yüksek Lisans, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

Gıdalarda Kimyasal Reaksiyonlar , Yüksek Lisans, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

Proses Uygulamaları I, Lisans, 2008 - 2009

Proses Uygulamaları II, Lisans, 2008 - 2009

Yönetilen Tezler

Tekgüler B., Rafine fındık yağının kızartma performansının belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.KOYUNCU(Öğrenci), 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The Physical, Chemical and Antioxidant Properties of the Leafs of Chaerophyllum byzantinum Boiss. Plants**
Koca İ., Tekgüler B., Yılmaz V. A.
INDIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL EDUCATION AND RESEARCH, cilt.52, sa.4, 2018 (SCI-Expanded)
- II. **The use of grape, pomegranate and rosehip seed flours in Turkish noodle (erite) production**
Koca İ., Tekgüler B., Yılmaz V. A., Hasbay I., Koca A. F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **Physical and chemical changes during ripening of blackberry fruits**
Tosun İ., Üstün N. Ş., Tekgüler B.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bioactive Properties of Different Parts of Vitis labrusca L. Fruit Vitis labrusca L. Meyvesinin Farklı Kısımlarının Biyoaktif Özellikleri**
Koca İ., Tekgüler B., Turkyilmaz B.
Commagene Journal of Biology, cilt.5, sa.2, ss.193-198, 2021 (Scopus)
- II. **Antioxidant Properties and Monoterpene Composition of 13 Different Pine Resin Samples from Turkey Türkiye'den 13 Farklı Çam Reçine Örneğinin Antioksidan Özellikleri ve Monoterpen Bileşimi**
Tekgüler B., Koca İ., Karadeniz B., Zannou O., Pashazadeh H.
Commagene Journal of Biology, cilt.5, sa.2, ss.208-213, 2021 (Scopus)
- III. **Optimization of drying parameters for chestnut fruits using central composite design**
Koca İ., Yılmaz V. A., Odabas I., Tekgüler B.
Acta Horticulturae, cilt.1220, ss.221-226, 2018 (Scopus)
- IV. **A gluten-free food: Tarhana with chestnut**
Koca İ., Yılmaz V. A., Tekgüler B.
Acta Horticulturae, cilt.1220, ss.195-202, 2018 (Scopus)
- V. **Some physical, chemical and antioxidant properties of chestnut (Castanea sativa Mill.) honey produced in Turkey**
Koca İ., Tekgüler B., Turkyilmaz B., TAŞCI B.
Acta Horticulturae, cilt.1220, ss.227-233, 2018 (Scopus)
- VI. **DETERMINATION OF THE RELATIONSHIP BETWEEN DURATION OF FRYING AND FATTY ACID COMPOSITION**
KOYUNCU G., TEKGÜLER B.
ULUSLARARASI HAKEMLİ MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.1, sa.4, ss.79-92, 2015 (Hakemli Dergi)
- VII. **Kara lahananın (Brassica oleracea var. Acephala) Dondurularak Depolanması**
TOSUN İ., TEKGÜLER B.
Dünya Gıda, 2002 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Karalahana (Brassica oleracea var.acephala)'nın Kuru Tuzlamayla Muhafazası**
TOSUN İ., TEKGÜLER B., EVREN M.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, 2002 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **A VALUABLE TEA: HONEYBUSH**
AYDIN E., BAYRAM U., TEKGÜLER B., KOCA İ.
ICONFOOD'23 2nd International Congress on Food Researches, Sivas, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2023, ss.456-462
- II. **INNOVATIVE TECHNIQUES IN THE EXTRACTION OF BETALAINS**
KABA B., TEKGÜLER B., KOCA İ.
ULUSLARARASI MULTİDİSİPLİNER İNOVATİF YAKLAŞIMLAR KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 02 Haziran 2022
- III. **BETALAINLERİN EKSTRAKSİYONUNDA YENİLİKÇİ TEKNİKLER**
Kaba B., TEKGÜLER B., KOCA İ.
Uluslararası Multidisipliner İnovatif Yaklaşımlar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 02 Haziran 2022
- IV. **Use of Oleogels in Chocolate and Chocolate Products (OLEOJELLERİN ÇİKOLATA VE ÇİKOLATA ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI)**
DUYAN B. C., TEKGÜLER B.
UBAK (The 12th International Scientific Research Congress Science and Engineering), Ankara, Türkiye, 17 Aralık 2021

- V. **Important Component Of Olive: Oleuropein**
DUYAN B. C., TEKGÜLER B.
IOCENS'21, Gümüşhane, Türkiye, 05 Temmuz 2021
- VI. **Functional Chocolate**
DUYAN B. C., TEKGÜLER B.
IOCENS'21, Gümüşhane, Türkiye, 05 Temmuz 2021
- VII. **Fatty acid profiles and tocopherol contents of walnut fruits**
KOCA İ., TEKGÜLER B., TURAN S.
1.International Technological Sciences and Design Symposium, 26 - 29 Haziran 2018
- VIII. **Chemical Composition of Walnut Fruits Grown in Artvin**
KOCA İ., TEKGÜLER B., SERDAR Ü., DEMİR T.
I.International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018
- IX. **Some Pomological, Physical and Chemical Properties of Autumn Olive (*Elaeagnus umbellata* Thunb.)**
KOCA İ., ÇELİK H., TEKGÜLER B., ÇELİK D.
I.International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018
- X. **Some pomological, Physical and Chemical properties of Autumn Olive berry (*Elaeagnus umbellata* Thunb.).**
KOCA İ., ÇELİK H., TEKGÜLER B., ÇELİK D.
Ist International Agrultural Science Congress, 09-12 May, 2018, Van, Turkey. (Poster Presentation and Abstract),
Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, cilt.1
- XI. **THE PRODUCTION OF TAHINI (SESAME PASTE) AND ITS COMPOSITION**
TEKGÜLER B., KOCA İ.
ISS2017, Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.175-187
- XII. **EFFECTS OF MICROWAVE AND CONVECTIVE HOT-AIR DRYING CONDITIONS ON SOME CHARACTERISTICS OF LACTARIUS DELICIOSUS L. MUSHROOM**
KOCA İ., TEKGÜLER B., YILMAZ V. A.
ISS 2017, 2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.188-200
- XIII. **Chestnut Fruit as Functional Food**
TAŞCI B., TEKGÜLER B., KOCA İ.
6th International Chestnut Symposium, 9 - 13 Ekim 2017
- XIV. **Chestnut fruit as functional foods**
TAŞCI B., TEKGÜLER B., KOCA İ.
6th International Chestnut Symposium, 9 - 13 Ekim 2017
- XV. **Some Physical, Chemical and Antioxidant Properties of Chestnut (*Castanea sativa* Mill.) Honey produced in Turkey**
KOCA İ., TEKGÜLER B., Türkylmaz B., TAŞCI B.
6th International Chestnut Symposium, 9 - 13 Ekim 2017
- XVI. **The Physical, Chemical and Antioxidant Properties of the Leafs of *Chaerophyllum Byzantinum* Boiss Plants**
KOCA İ., TEKGÜLER B., YILMAZ V. A.
The Second Japan-Turkey International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences, Trabzon, Türkiye, 11 - 12 Eylül 2017, ss.125
- XVII. **Health benefits of Genus *Gysophila* L. (*Caryophyllaceae*) and its use in foods**
TAŞCI B., KOCA İ., TEKGÜLER B.
MESMAP-3, 13 - 16 Nisan 2017
- XVIII. **Antioxidant Properties of flavoured bagged tea and flavoured ice tea**
Türkylmaz B., KOCA İ.
International Congress on Medicinal and aromatic plants "Natural and healthy life" TABKON, 9 - 12 Mayıs 2017
- XIX. **Scopoletin: Natural Sources and Its Effects on Health**
KOCA İ., Çakır D. K., TEKGÜLER B.
International Congress on Medicinal and aromatic plants "Natural and healthy life" TABKON, 9 - 12 Mayıs 2017

- XX. **Bioactive terpenic acids: Their Properties, natural sources and affects on health**
Türkyılmaz B., KOCA İ.
International Congress on Medicinal and aromatic plants "Natural and healthy life" TABKON, 9 - 12 Mayıs 2017
- XXI. **Quinoa (*Chenopodium Quinoa* Willd.) as Functional Foods**
TEKGÜLER B., KOCA İ., Kitan S.
International Congress on Medicinal and aromatic plants "Natural and healthy life" TABKON, 9 - 12 Mayıs 2017
- XXII. **Effects of germination on the antioxidant activities of some cereals**
KOCA İ., YILMAZ V. A., TEKGÜLER B.
The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Girne, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017, ss.311
- XXIII. **Health Benefits of Genus *Gypshophila* L. (*Caryophyllaceae*) and Its Use in Foods**
TAŞCI B., KOCA İ., TEKGÜLER B.
Mesmap-3, Girne, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017
- XXIV. **Medicinal Properties of Ajoene**
TAŞCI B., KOCA İ., TEKGÜLER B.
Mesmap-3, Girne, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017
- XXV. **The volatile compounds and antioxidant properties of different parts of *kaldirayak* plants (*Trachystemon orientalis* L. G. Don)**
KOCA İ., TEKGÜLER B., Karadeniz B.
Mesmap-3, Girne, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017
- XXVI. **Comparison of the antioxidant properties of some onion and garlic cultivars grown in Turkey**
Koca I., Tekguler B., Odabas H. I.
7th International Symposium on Edible Alliaceae, Niğde, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2015, cilt.1143, ss.207-213
- XXVII. **Antioxidant properties of green *Allium* vegetables**
Koca I., Tekguler B., Koca A. F.
7th International Symposium on Edible Alliaceae, Niğde, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2015, cilt.1143, ss.201-206
- XXVIII. **Two antioxidant elements of *Allium* vegetables: germanium and selenium**
Koca A. F., Koca I., Tekguler B.
7th International Symposium on Edible Alliaceae, Niğde, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2015, cilt.1143, ss.297-302
- XXIX. **Aroma components of green kormen (*Allium scorodoprasum* L. spp. *rotundum*) and garlic (*Allium sativum*) plants**
Koca I., Karadeniz B., Tekguler B.
7th International Symposium on Edible Alliaceae, Niğde, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2015, cilt.1143, ss.291-295
- XXX. **Some physical and chemical characteristics of Taskopru and Chinese black garlics**
Koca I., Tekguler B., Koca A. F.
7th International Symposium on Edible Alliaceae, Niğde, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2015, cilt.1143, ss.221-226
- XXXI. **Evaluation of nitrate and nitrite contents of some alliums**
Koca I., Tekguler B., Koca A. F.
7th International Symposium on Edible Alliaceae, Niğde, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2015, cilt.1143, ss.215-220
- XXXII. **Antioxidant activities and total phenolics content in the leaves and bulbs of *cigdem* plants *Ornithogalum* sp from Turkey**
KOCA İ., TEKGÜLER B., BOSTANCI Ş., KOCA A. F.
XXXVI CIOSTA CIGR V Conference 2015, 26-28 May2015, Saint Petersburg, the Russian Federation, 26 - 28 Mayıs 2015, ss.459-465
- XXXIII. **Physical Chemical and Antioxidant Properties of Mad Honey**
KOCA İ., KOCA A. F., YILMAZ V. A., TEKGÜLER B., bostancı ş.
XXXVI CIOSTA CIGR V Confrence 2015, 26-28 May2015, Saint Petersburg, the Russian Federation, Saint Peter, Guernsey Ve Alderney, 26 - 28 Mayıs 2015, ss.449-458
- XXXIV. **Comparative Evaluation of Catechins Alkaloids and Antioxidant Activities of Green and Black Tea Wastes**
BOSTANCI Ş., KOCA İ., TEKGÜLER B., KOCA A. F.

XXXVI CIOSTA CIGR V Conference 2015, 26-28 May 2015, Saint Petersburg, the Russian Federation, 26 - 28 Mayıs 2015, ss.96-104

- XXXV. **AROMA COMPONENTS OF GREEN KÖRMEN *Allium scorodoprasum* L spp rotundum and GARLIC *Allium sativum* PLANTS**
KOCA İ., KARADENİZ B., TEKGÜLER B.
ISEA 2015 | 7th International Symposium on Edible Alliaceae, 21 - 25 Mayıs 2015, ss.152
- XXXVI. **SOME PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF TAŞKÖPRÜ AND CHINESE BLACK GARLICS**
KOCA İ., TEKGÜLER B., KOCA A. F.
ISEA 2015 | 7th International Symposium on Edible Alliaceae, 21 - 25 Mayıs 2015, ss.128
- XXXVII. **COMPARISON OF THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF SOME ONION AND GARLIC VARIETIES GROWN IN TURKEY**
KOCA İ., TEKGÜLER B., ODABAŞ H. İ.
ISEA 2015 | 7th International Symposium on Edible Alliaceae, 21 - 25 Mayıs 2015, ss.126
- XXXVIII. **Zeytin ve Zeytin Yağının Nutrasötik Bir Bileşeni Maslinik Asit**
KOCA İ., TEKGÜLER B., KOCA A. F.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Teknolojisi Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.202
- XXXIX. **Nar Çekirdeği Yağının Önemli Bir Bileşeni Punisik Asit**
TEKGÜLER B., İLKAY K., KOCA A. F.
YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.146
- XL. **Kızılıncık Turşusunun Üretimi ve Bazı Fiziksel Kimyasal Özellikleri**
İlkay K., TEKGÜLER B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XLI. **Utilization of Isabella grape by two different methods.**
KOCA İ., HASBAY İ., TEKGÜLER B., ODABAŞ H. İ.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus., 24 - 26 Ekim 2013
- XLII. **Cevizin bileşimi ve sağlık üzerine etkisi.**
TEKGÜLER B., KOCA İ., AYDENİZ GÜNEŞER B., ODABAŞ H. İ.
İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013
- XLIII. **Bazı meyve ve sebze atıklarının yağ asidi kompozisyonu**
TEKGÜLER B., KOCA İ., GÜLER O., ODABAŞ H. İ.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XLIV. **Raspberry for Prostate Cancer Patients Healthful or Risky**
AKTAŞ H., ALTUN S., TEKGÜLER B.
5th International APOCP conference, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Nisan 2010, cilt.11, ss.154
- XLV. **Ceviz Yağı ve Bileşimi**
TEKGÜLER B., KOCA İ., AYDENİZ GÜNEŞER B.
II Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.764-768
- XLVI. **Çam Fıstığının Özellikleri**
KOCA İ., TEKGÜLER B., AYDENİZ GÜNEŞER B.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.450-454

Desteklenen Projeler

Koca İ., Temiz H., Tekgüler B., Karabacak E. G., ODABAŞ H. İ., Kaba B., Aykut U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Derin ötektik çözeltiler kullanılarak kuşburnu meyvesinden pektin üretiminin optimizasyonu ve üretilen pektinin teknolojik özellikleri, 2024 - Devam Ediyor

Tekgüler B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel beyaz çikolata üretiminde kapsüllenmiş zeytin yaprağının kullanımı, 2021 - Devam Ediyor

Tekgüler B., Radikal Göçü Tepkimelerinin Yağların Oksidatif Stabiliteleri Üzerine Etkileri, Devam Ediyor

Tekgüler B., Kanola Yağı Rafinasyon Aşamalarında Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerin Belirlenmesi, Devam Ediyor

Koca İ., Temiz H., Tekgüler B., Taşçı B., Karabacak E. G., Yıkılkan Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı tekniklerle kurutulan prebiyotik katkı kefir tozlarının özellikleri, 2023 - 2024

Tekgüler B., Koca İ., Odabaş H. İ., Sarıcaoğlu F. T., TÜBİTAK Projesi, Buğday rüşeyminden ultrason destekli üçlü faz ayırma yöntemi ile yağ, protein vepolisakkaritlerin eşzamanlı olarak ekstraksiyonu, 2021 - 2022

Tekgüler B., MEME KANSERİ MODELİNDE ZEYTİN YAN ÜRÜNLERİNİN TEDAVİ EDİCİ VE KORUYUCU ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILARAK ANTİKANSER İLAÇ / BİTKİSEL ÇAY ÜRETİLMESİ, 2020 - 2022

Tekgüler B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rafine Fındık yağının Kızartma Performansının Belirlenmesi, 2012 - 2013

Tekgüler B., Koca İ., Koca A. F., Hasbay İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Meyve Çekirdeklerinin Antioksidan Özellikleri Ve Erişte Üretiminde Kullanımları, 2009 - 2011

Koca İ., Tekgüler B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel nitelikteki geleneksel Türk gıda ürünlerinin organik üretim yöntemiyle teknolojik standardizasyonu, 2005 - 2010