

Dr. Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR

Adı ve Soy adı : Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR
Ünvanı : Gıda Yük. Mühendisi
Doğum Tarihi : 04.01.1978
E-Posta Adresi : feriste@gmail.com
Telefon (İş) : 0232 4627073-135
Telefon (Cep) :
Adresi :

Öğrenim Bilgisi

Doktora : Ege Üniversitesi / Gıda Mühendisliği-2020
Yüksek Lisans : Ege Üniversitesi / Gıda Mühendisliği-2010
Lisans : Celal Bayar Üniversitesi /Gıda Mühendisliği-2002

Yayımlanan Makaleler – Bildiriler:

- İrmak, Ş., **Öztürk Güngör, F.**, Susamcı, E., 2010. Bazı Sofralık Zeytin Çeşitlerimizin Toplam Fenolik Madde Miktarları ve İşleme Tekniklerinin Bu Bileşikler Üzerine Etkileri, Zeytin Bilimi, 1 (2):57-64.
- Özdekan, Ö., **Öztürk Güngör, F.**, Alpözen, E., Güven, G., Üren, A., 2011. Farklı Yörelere Yetiştirilen Gemlik Zeytininden Elde Edilen Sofralık Siyah Zeytinlerde Oluşan Biyojen Amin Miktarlarının Belirlenmesi Zeytin Bilimi, 2(1): 13-19.
- Öztürk Güngör, F.**, Alpözen, E., Güven, G., Gür, Ö., Ünal, M.K., 2012. İzmir'de Satışa Sunulan Sofralık Siyah Zeytinlerde Potasyum Sorbat ve Sodyum Benzoat Düzeylerinin HPLC ile Belirlenmesi, Zeytin Bilimi, 3(2): 73-79.
- Öztürk Güngör, F.**, Güven, G., Alpözen, E., Gür, Ö., Ünal, M.K., 2011. Determination of Sodium Benzoate and Potassium Sorbate Levels of Table Olives, Novel Approaches in Food Industry "NAFI 2011", 26-29 Mayıs, Çeşme, İzmir.
- Hurma Zeytin; Ülkemizdeki Üretim Koşulları, Besin İçeriği, Zeytinyağı ve Salamura Özellikleri. Handan Ataol ÖLMEZ, İlhan ÖZKARAKAŞ, Seyfi ÖZİŞİK, Erkan SUSAMCI, Şahnur IRMAK, **Ferište ÖZTÜRK GÜNGÖR**, Yeşim ALTUNOĞLU, Oya KÖSEOĞLU, Didar SEVİM, Elif B. BÜYÜKGÖK. Türkiye II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi.02 - 06 Ekim 2012. Şanlıurfa
- Alpözen, E., **Öztürk Güngör, F.**, Güven, G., Köseoğlu, O. & Üren, A. 2011. Determination of peroxide value and free fatty acid content of olive paste samples. 4th International Conference for Olive Tree and Olive Products OLIVEBIOTEQ 2011: October 31st-November 4th Chania, Crete, Greece."
- Ataol Ölmez, H., Özkarakas, İ., Özışık S., Susamcı, E., İrmak, Ş., **Öztürk Güngör, F.**, Altunoğlu, Y., Köseoğlu, O., Sevim., D ve Büyükgök, E.B., 2012. Hurma Zeytin; Ülkemizdeki Üretim Koşulları, Besin İçeriği, Zeytinyağı ve Salamura Özellikleri, Türkiye II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi, 2-6 Ekim.
- Sevim, D., Tucay, O and **Ozturk Gungor, F**, 2012. The Effect Of Olive Leaves Addition Before Extraction On "Ayvalik" and "Memecik" Olive Oils Quality, 23th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and food Industry, 27-29 September.
- Güven, G., Gür, Ö., Alpözen, E., **Öztürk Güngör, F.**, Üren, A., 2011. Determination of sodium benzoate and potassium sorbate levels of olive paste samples. 4th international conference for olive tree and olive products - Olivebioteq 2011. October 31st - November 4th, Greece.

- Koseoglu, O., Sevim, D., **Öztürk Gungor, F.** and. Unal, M. K., 2011. Effect of Growing Area on Antioxidant Compounds of Virgin Olive Oil (cv. Gemlik) in Turkey, Olivebioteq 2011, Greece.
- Öztürk Güngör, F.**, Köseoğlu, O., Kartal, E., Irmak, Ş., Ünal, M.K., 2014. Effect of Growing Area and Processing on Anthocyanin Composition of Table Olives (*Olea europaea* L., cv. Gemlik), 12th Euro Fed Lipid Congress 14-17 September, France.
- Öztürk Güngör, F.**, Yıldırım, A., 2014. Nutritional Value and Health Benefits of Table Olives, Olivebioteq International Conference for Olive Tree and Olive Products 3-6 November, Amman, Jordan.
- Öztürk Güngör, F.**, Özdeştan Ocak, Ö., and Ünal, M.K., 2020. Effect of ozone treatment on the physical, microbiological and sensorial properties of Spanish-style table olives, *Grasas Y Aceites*, 71 (1), doi.org/10.3989/gya.0103191.
- Öztürk Güngör, F.**, Özdeştan Ocak, Ö., Ünal, M.K., 2019. Effect of different salt mixtures on mineral content and sensory characteristics of Spanish-style table olives (cv. Domat), WOCOLS Science for Life, 30 June-7 July, Budapest, Hungary.
- Öztürk Güngör, F.**, Susamcı, E., Altunoğlu, Y., Irmak, I., 2019. İzmir'de satışa sunulan bazı sofralık zeytinlerin duyuşal özellikleri, *Akademik Gıda*, 17(3):371-377s.
- Sevim, D., Köseoğlu, O., **Öztürk Güngör, F.**, Kaya, Ü., Kadiroğlu, P., Pamuk Mengü, G., Akkuzu, E., 2019. Determination of deficit irrigation treatments on olive fruit quality and olive oil (Memecik cv.) chemical composition and antioxidant properties, *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, cilt.96,85-100pp.
- Öztürk Güngör, F.**, 2017. Kimyasal Kullanılan Yeşil Zeytin İşleme Yöntemleri, s:71-84, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
- Öztürk Güngör, F.**, 2017. Doğal Siyah Zeytin İşleme Yöntemleri, s: 87-94, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
- Öztürk Güngör, F.** ve Irmak, Ş. 2017. Oksidasyonla Karartılan Siyah Zeytin (Konserve Tipi, Kaliforniya Tipi, Ripe Olive, s: 111-117, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
- Yıldırım, A. ve **Öztürk Güngör, F.** 2017. Sofralık Zeytinlerde Duyusal Değerlendirme, s: 177-190, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
- 21-Sevim, D., Susamcı, E ve **Öztürk Güngör, F.** 2017. Zeytin ve Zeytinyağının Besleyici Değeri ve Sağlık s: 375-394, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
- 22-Kaya Ü., **Öztürk Güngör, F.**, Çamoğlu, G., Akkuzu, E., Aşık, Ş., Köseoğlu, O., 2017. Effect of deficit irrigation regimes on yield and fruit quality of olive trees (cv. Memecik) on the Aegean Coast of Turkey, *Irrigation and Drainage*, DOI:10.1002/ird.2156.
- Öztürk Güngör, F.**, Özdeştan Ocak, Ö., ÜNAL, M.K., 2019. Effect of Different Salt Mixtures on Mineral Content and Sensory Characteristics of Spanish-style Table Olives (Cv Domat), WOCOLS Science for Life, 30 June-7 July, Budapest, Hungary.
- Öztürk Güngör, F.**, **Susamcı, E.**, Altunoğlu, Y., Irmak, I., 2019. İzmir'de Satışa Sunulan Bazı Sofralık Zeytinlerin Duyusal Özellikleri, *Akademik Gıda* 17(3), Doi: 10.24323/akademikgida.647722.
- Öztürk Güngör, F.**, Özdeştan Ocak, Ö., and Ünal, M.K., 2020. Effect of ozone treatment on the physical, microbiological and sensorial properties of Spanish-style table olives, *Grasas Y Aceites*, 71 (1), doi.org/10.3989/gya.0103191.
- Öztürk Güngör, F.**, Özdeştan Ocak, Ö., and Ünal, M.K., 2021. Effects of different preservation methods and storage on Spanish-style domat olives fermented with different chloride salts. *Journal of Food Processing and Preservation*, <https://doi.org/10.1111/jfpp.15236>.