

Prof. TURGUT CABAROĞLU

Personal Information

Office Phone: [+90 322 338 6997](tel:+903223386997) Extension: 2172

Fax Phone: [+90 322 338 6614](tel:+903223386614)

Email: tcabar@cu.edu.tr

Web: <https://avesis.cu.edu.tr/tcabar>

Address: Ç.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Müh. Bölümü 01330 Adana

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-1489-9929

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-6984-2018

ScopusID: 6602080429

Yoksis Researcher ID: 11805

Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Turkey 1991 - 1995

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Turkey 1988 - 1991

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1984 - 1988

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, Nevşehir-Ürgüp yöresinde yetiştirilen beyaz emir üzümünün ve bu üzümünden elde edilen şarapların aroma maddeleri üzerinde araştırmalar, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1995

Postgraduate, Nevşehir-Ürgüp yöresi şaraplık beyaz emir üzümü üzerinde teknolojik araştırma, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1991

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Regulations and Quality Control, Food Biochemistry, Food Technology, Food Biotechnology, Alcoholic Beverages Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - Continues

Associate Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2006

Assistant Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2001

Research Assistant, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1989 - 1996

Academic and Administrative Experience

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Continues

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Laboratuvar Müdürü, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Head of Department, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2016

Head of Department, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2016

Fakülte Kurulu Üyesi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, 2013 - 2016

Enstitü Yönetim Kurulu Üyesi, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013 - 2016

Head of Department, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2013

Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2013

Deputy Head of Department, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2007 - 2010

BAP Subcommittee Member, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2010

Fakülte Kurulu Üyesi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, 2002 - 2005

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, 2002 - 2005

Courses

Gıda Kalite Güven. Yönt. Sist. , Undergraduate, 2020 - 2021

Gıda Kalitesi ve Güvenliği Yönetim Sistemleri, Undergraduate, 2020 - 2021

Duyusal Analiz Yöntemleri ve Panelist Eğitimi, Postgraduate, 2021 - 2022

Şarap Üretiminde Sorunlar ve Çözümleri, Doctorate, 2020 - 2021

Gıdalarda Aroma Maddeleri, Postgraduate, 2021 - 2022

Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2021 - 2022

Şarap Kimyası, Postgraduate, 2021 - 2022

Dünya Şarapçılığı ve Özel Şaraplar, Doctorate, 2021 - 2022

Aroma Biyoteknolojisi, Postgraduate, 2020 - 2021

Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri , Postgraduate, 2020 - 2021

Şarap ve Distile Alkollü İçkiler Teknolojisi , Undergraduate, 2021 - 2022

Alkollü İçkiler ve Analiz Yöntemleri , Postgraduate, 2020 - 2021

Advising Theses

Cabaroğlu T., Patkara üzümünden elde edilen kırmızı şarapların fenolik ve aroma bileşikleri üzerine cibre fermentasyonu süresinin etkisi, Postgraduate, G.KOÇ(Student), Continues

Cabaroğlu T., Elazığ menşeli öküzgözü üzümü ve şaraplarının farklı alt bölgelerde köken kontrol sistemine yönelik kalite özelliklerinin belirlenmesi aroma ve fenolik bileşiklerinin kimyasal karakterizasyonu, Doctorate, T.ÖZTEKİN(Student), Continues

Cabaroğlu T., Üzümden Suma Üretiminde Fermentasyonda Kullanılan Farklı Maya Suşlarının Etanol Verimi, Gliserol ve Uçucu Bileşikler Üzerine Etkisi, Doctorate, E.ARSLAN(Student), Continues

Cabaroğlu T., Beyaz şarap üretiminde Metschnikowia pulcherrima mayasının saf ve karışık kültür fermentasyonunun aroma ve tiol bileşikleri üzerine etkisi, Postgraduate, A.ÖZONUR(Student), Continues

Cabaroğlu T., Öküzgözü üzümünden elde edilen kırmızı şarapların aroma ve fenolik bileşikleri üzerine karbonik maderasyon ve meşe fıçıda olgunlaştırmanın etkisi, Doctorate, J.MARVIN(Student), 2021

Cabaroğlu T., The effect of tannin addition and storage temperature on phenolic compounds and color stability of shalgam juice, Postgraduate, C.KAYAPINAR(Student), 2021

Cabaroğlu T., Kavrulmuş yer fıstığı ve fıstık ezmesinde yörenin ve tane boyutunun in vivo ve in vitro aroma bileşimi ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Doctorate, T.EKER(Student), 2021

Cabaroğlu T., Saplı ve sapsız maserasyonun şiraz şaraplarının aroma ve fenolik bileşikleri üzerine etkisi, Postgraduate,

A.KILINÇ(Student), 2021

Cabaroğlu T., The effect of cultivation location on essential oil and aroma composition of aniseeds (pimpinella anisum l.), Postgraduate, K.ÖZCAN(Student), 2021

Söylemezoğlu G., Cabaroğlu T., Kalecik Karası üzüm çeşidine ait klonlarda farklı ürün yükü uygulamalarının gelişme verim ürün ve şarap kalitesi üzerine etkileri, Postgraduate, H.MERVE(Student), 2021

Cabaroğlu T., Effect of region on the volatile and phenolic composition of cabernet sauvignon wines from Şarköy (Thrace) and Urla (Eagean) province of Turkey, Postgraduate, D.YILDIRIM(Student), 2021

Cabaroğlu T., The effect of starter culture on olive volatile compounds and quality parameters during fermentation of table olives, Doctorate, G.KOYUNCU(Student), 2020

Cabaroğlu T., Determination of nutritional values and quality characteristics of some important black raisins of Eastern Anatolia Region and comparison with seedless Sultani raisins, Doctorate, T.EDA(Student), 2020

Cabaroğlu T., Effect of terroir on the volatile and phenolic composition of merlot wines from Sarkoy-Thrace and Urla-Eagean region of Turkey, Postgraduate, H.MERAL(Student), 2018

Cabaroğlu T., Effects of pure and mixed cultures of endogenous Saccharomyces and non-Saccharomyces yeasts isolated from narince grapes on white wine aroma, Postgraduate, E.ARSLAN(Student), 2018

Cabaroğlu T., Narince üzümlerinin spontan fermentasyonu sırasında maya florasındaki gelişmeler ve izole edilen potansiyel mayaların şarap kalitesi üzerine etkileri, Doctorate, Z.Dilan(Student), 2017

Cabaroğlu T., Türkiye'de farklı coğrafi yörelerde üretilen yerli kalite kırmızı şarapların (Öküzgözü, Boğazkere, Kalecik karası) kimyasal ve duyuşsal tanımlayıcılarının kemometrik yöntemlerle belirlenmesi, Doctorate, M.DARICI(Student), 2017

Cabaroğlu T., Effect of fractionation and triple pot still distillation on the aroma compounds of distillats during raki production, Postgraduate, D.BERGAMA(Student), 2017

Cabaroğlu T., Effect of sur lie & batonnage technique on the aroma compounds of white wine, Postgraduate, T.ÖZTEKİN(Student), 2017

Cabaroğlu T., Qvevri wine: Ketengömlek organic white wine production with the method of ancient period, Postgraduate, M.CANATAR(Student), 2017

Cabaroğlu T., The effect of storage time on essential oil and aroma composition of anise seeds (Pimpinella anisum L.), Postgraduate, T.MELİS(Student), 2016

Cabaroğlu T., Determination of sugar and organic acid composition in important native and international wine grapes produced in Turkey, Postgraduate, H.FUNDA(Student), 2016

Cabaroğlu T., nvestigation of aroma and aroma active compounds of thyme honey produced in Alacati province of Turkey, Postgraduate, A.AYDEMİR(Student), 2016

CABAROĞLU T., ÜLKEMİZDE ÜRETİLEN MEYVE ŞARAPLARININ BİLEŞİMİ VE GIDA MEVZUATINA UYGUNLUKLARININ ARAŞTIRILMASI, Postgraduate, S.GÜNDOĞDU(Student), 2015

CABAROĞLU T., ELAZIĞ YÖRESİNDE YETİŞTİRİLEN KÖSETEVEK ÜZÜM ÇEŞİDİNİN KALİTE KIRMIZI ŞARAP ÜRETİM POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate, T.EDA(Student), 2015

CABAROĞLU T., Yöre Özelliklerinin Bornova Misketi Üzümü ve Şarabının Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri,Aroma ve Fenol Bileşikleri Üzerine Etkileri, Doctorate, S.Yabacı(Student), 2015

CABAROĞLU T., Malatya Çevresi Yerli Kayıslarında Aroma Maddelerinin GC-MS-O tekniği ile belirlenmesi ve bazı teknplojik işlemlerin aroma maddeleri üzerine etkileri, Doctorate, K.Şen(Student), 2012

CABAROĞLU T., Bazı Malolaktik Bakteri Kültürlerinin (Oenococcus oeni) Kalecik Karası Şarabının Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, D.ÇELİK(Student), 2012

Cabaroğlu T., Denizli İlinin Değişik Rakımlı Alt Bölgelerinden Sağlanan Çalkarası Üzümlerinin ve Bu Üzümlerden Elde Edilen Pembe Şarapların Aroma Maddelerinin Belirlenmesi,, Postgraduate, M.DARICI(Student), 2011

CABAROĞLU T., Ülkemizde Üretilen Bazı Şaraplarda ve Rakılarda Etil Karbamat Miktarlarının Belirlenmesi, Postgraduate, Ü.KAYALAR(Student), 2011

CABAROĞLU T., Türk Rakılarında Aroma Maddelerinin GC-MS-FID Tekniğiyle Belirlenmesi ve Hammaddenin Aromatik Kalite Üzerine etkisi, Postgraduate, S.ÖZKANDAN(Student), 2009

CABAROĞLU T., Türkiye'de Üretilen Brendilerin Uçucu Bileşenleri Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, B.BİÇER(Student), 2009

CABAROĞLU T., Role of Drying Method on Chemical Characteristics of Alkaya Apricots from Malatya-Turkey,

Postgraduate, L.INSERRA(Student), 2009

CABAROĞLU T., Biyoteknolojik yoldan doğal izoamil asetat ve etil asetat aromalarının üretimi üzerine araştırmalar, Doctorate, M.Yılmaztekin(Student), 2009

CABAROĞLU T., Tokaloğlu Kayısısından Elde edilen Şarapların Aroma Maddeleri Üzerine bir Araştırma, Postgraduate, M.SAKARLI(Student), 2009

CABAROĞLU T., Ülkemizde Üretilen Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, M.AKBAŞ(Student), 2008

CABAROĞLU T., Durultma Maddelerinin Şaraptaki Bazı Pestisitlerin Ortamdan Uzaklaştırılmasına Etkileri, Postgraduate, K.ŞEN(Student), 2005

CABAROĞLU T., Kayısı Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, E.FİLİZ(Student), 2005

CABAROĞLU T., Böğürtlen Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, A.TOGAY(Student), 2005

CABAROĞLU T., Türk Rakılarının Bazı Uçucu Bileşikleri Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, O.GÖZEN(Student), 2005

Cabaroğlu T., A Study on the suitability of black 'carignane' and 'syrah' grapes grown in Pozantı region of Turkey for the production of quality red wine, Postgraduate, İ.İNCESESİL(Student), 2003

Jury Memberships

Doctorate, Doktora tez savunma, Çukurova Üniversitesi / Bahçe Bitkileri, July, 2015

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., January, 2015

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., May, 2014

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., March, 2014

Doctorate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., April, 2013

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, May, 2012

Doctorate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., March, 2012

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, June, 2011

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, January, 2011

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., January, 2010

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., January, 2010

Doctorate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., January, 2010

Doctorate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., June, 2009

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Biyoteknoloji, December, 2008

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., December, 2008

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., October, 2007

Doctorate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., June, 2006

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., September, 2005

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Harran Üniversitesi/Gıda Müh, October, 2004

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Çevre Müh, December, 2003

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., November, 2003

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., May, 2003

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., September, 2002

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., October, 1999

Post Graduate, TEZ SAVUNMA, Çukurova Üniversitesi / Gıda Müh., January, 1998

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. Anthocyanins: Metabolic Digestion, Bioavailability, Therapeutic Effects, Current Pharmaceutical/Industrial Use, and Innovation Potential

Ayvaz H., Cabaroğlu T., Akyıldız A., Pala C. U., Temizkan R., Ağçam E., Ayvaz Z., Durazzo A., Lucarini M., R D., et al. ANTIOXIDANTS, vol.12, no.1, pp.1-39, 2023 (SCI-Expanded)

- II. **The impact of seed size on volatile composition in roasted peanuts extracted by the Purge and Trap method**
Eker T., Darıcı M., Cabaroğlu T.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.16, pp.1-13, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Comparative evaluation of seed size and growing regions on the chemical compositions of raw and roasted NC-7 peanut cultivars**
Eker T., DARICI M., SELLİ S., CABAROĞLU T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Chemical and sensory characterization of Kalecik Karasi wines produced from two different regions in Turkey using chemometrics**
Darıcı M., Cabaroğlu T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Enological properties of red wine produced from native Kosetevek grapes (*Vitis vinifera* L.) cultivated in Eastern Anatolia**
Arpa Zemzemoglu T. E., DARICI M., CABAROĞLU T.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.247, no.8, pp.2087-2095, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Sensory Lexicon and Major Volatiles of Raki Using Descriptive Analysis and GC-FID/MS.**
Darıcı M., Özcan K., Beypınar D., Cabaroglu T.
Foods (Basel, Switzerland), vol.10, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluating the chemical and metal contamination of commercial Raki, a grape-based alcoholic beverage from Turkey**
Menevseoglu A., CABAROĞLU T.
OENO ONE, vol.55, no.3, pp.261-271, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of Pure and Mixed Autochthonous *Torulaspora delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae* on Fermentation and Volatile Compounds of Narince Wines**
ARSLAN E., ÇELİK Z. D., CABAROĞLU T.
FOODS, vol.7, no.9, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **Aroma composition of shalgam: a traditional Turkish lactic acid fermented beverage**
TANGÜLER H., SELLİ S., SEN K., CABAROĞLU T., ERTEN H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.7, pp.2011-2019, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **Effect of sulphuring on physicochemical characteristics and aroma of dried Alkaya apricot: a new Turkish variety**
INSERRA L., CABAROĞLU T., Sen K., ARENA E., BALLISTRERI G., FALLICO B.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.41, no.1, pp.59-68, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**
ERTEN H., Boyaci-Gunduz C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
HANDBOOK OF VEGETABLE PRESERVATION AND PROCESSING, 2ND EDITION, pp.209-230, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Chemical and sensory characterisation of the aroma of Calkarasi rose wine**
DARICI M., CABAROĞLU T., Ferreira V., Lopez R.
AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH, vol.20, no.3, pp.340-346, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Fermentation Temperature and Aeration on Production of Natural Isoamyl Acetate by *Williopsis saturnus* var. *saturnus***
YILMAZTEKİN M., Cabaroğlu T., ERTEN H.
BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, 2013 (SCI-Expanded)
- XIV. **The influence of fining agents on the removal of some pesticides from white wine of *Vitis vinifera* L. cv. Emird**
Sen K., CABAROĞLU T., YILIRNAZ H.
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, vol.50, no.11, pp.3990-3995, 2012 (SCI-Expanded)
- XV. **Confirmatory Method for the Determination of Volatile Congeners and Methanol in Turkish Raid According to European Union Regulation (EEC) No. 2000R2870: Single-Laboratory Validation**
YILMAZTEKİN M., CABAROĞLU T.

JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL, vol.94, no.2, pp.611-617, 2011 (SCI-Expanded)

- XVI. **Differentiation of Turkish Rakies through Headspace Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography-Mass Spectrometry Analysis**
YILMAZTEKİN M., CABAROĞLU T., GUNATA Z.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.117, no.4, pp.622-626, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **Methanol and Major Volatile Compounds of Turkish Raki and Effect of Distillate Source**
CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.117, no.1, pp.98-105, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **HPLC determination of organic acids, sugars, phenolic compositions and antioxidant capacity of orange juice and orange wine made from a Turkish cv. Kozan**
Kelebek H., SELLİ S., Canbaş A., CABAROĞLU T.
MICROCHEMICAL JOURNAL, vol.91, no.2, pp.187-192, 2009 (SCI-Expanded)
- XIX. **Enhanced production of isoamyl acetate from beet molasses with addition of fusel oil by *Williopsis saturnus* var. *saturnus***
Yilmaztekin M., ERTEN H., CABAROĞLU T.
FOOD CHEMISTRY, vol.112, no.2, pp.290-294, 2009 (SCI-Expanded)
- XX. **Production of isoamyl acetate from sugar beet molasses by *Williopsis saturnus* var. *saturnus***
Yilmaztekin M., ERTEN H., CABAROĞLU T.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.114, no.1, pp.34-38, 2008 (SCI-Expanded)
- XXI. **Improvement of anthocyanin content in the cv. Okuzgozu wines by using pectolytic enzymes**
Kelebek H., Canbaş A., Cabaroglu T., Selli S.
FOOD CHEMISTRY, vol.105, no.1, pp.334-339, 2007 (SCI-Expanded)
- XXII. **Aroma components of cv. Muscat of Bornova wines and influence of skin contact treatment**
Selli S., Canbas A., Cabaroglu T., Erten H., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, vol.94, no.3, pp.319-326, 2006 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Identification of volatile aroma compounds of strawberry wine using solid-phase microextraction techniques coupled with gas chromatography-mass spectrometry**
Kafkas E., Cabaroglu T., Selli S., Bozdoğan A., Kurkcuoglu M., Paydas S., Baser K.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.21, no.1, pp.68-71, 2006 (SCI-Expanded)
- XXIV. **The influence of inoculum level on fermentation and flavour compounds of white wines made from cv. Emir**
Erten H., Tanguler H., Cabaroglu T., Canbas A.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.112, no.3, pp.232-236, 2006 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effect of skin contact on the free and bound aroma compounds of the white wine of *Vitis vinifera* L. cv Narince**
Selli S., Canbas A., Cabaroglu T., Erten H., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CONTROL, vol.17, no.1, pp.75-82, 2006 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Yeast flora during the fermentation of wines made from *Vitis vinifera* L. cv. Emir and Kalecik Karasi grown in Anatolia**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.21, pp.1187-1194, 2005 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Determination of volatile compounds in sultaniye wine by solid-phase microextraction techniques**
Cabaroglu T., Selli S., Kafkas E., Kurkcuoglu M., Canbaş A., Baser K.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, vol.41, no.4, pp.382-384, 2005 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Methanol contents of Turkish varietal wines and effect of processing**
Cabaroglu T.
FOOD CONTROL, vol.16, no.2, pp.177-181, 2005 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Volatile flavour components of orange juice obtained from the cv. Kozan of Turkey**
Selli S., Cabaroglu T., Canbaş A.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.17, no.6, pp.789-796, 2004 (SCI-Expanded)
- XXX. **Volatile flavour components of mandarin wine obtained from clementines (*Citrus reticula* Blanco)**

extracted by solid-phase microextraction

Selli S., Kurkcuoglu M., Kafkas E., Cabaroglu T., Demirci B., Baser K. C. H., Canbaş A.

FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.19, no.5, pp.413-416, 2004 (SCI-Expanded)

- XXXI. **Volatile composition of red wine from cv. Kalecik Karasi grown in central Anatolia**
Selli S., Cabaroglu T., Canbas A., Erten H., Nurgel C., Lepoutre J., Gunata Z.
FOOD CHEMISTRY, vol.85, no.2, pp.207-213, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Wine flavor enhancement through the use of exogenous fungal glycosidases**
Cabaroglu T., Selli S., Canbaş A., Leproure J., Gunata Z.
ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY, vol.33, no.5, pp.581-587, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Fermentative aroma in wines from Vitis vinifera cv. Kalecik karasi in relation with inoculation with selected dry yeasts**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, vol.37, no.3, pp.155-161, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effect of skin contact on the aroma composition of the musts of Vitis vinifera L. cv. Muscat of Bornova and Narince grown in Turkey**
Selli S., Cabaroglu T., Canbas A., Erten H., Nurgel C.
FOOD CHEMISTRY, vol.81, no.3, pp.341-347, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Flavour components of orange wine made from a Turkish cv. Kozan**
Selli S., Cabaroglu T., CANBAS A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.38, no.5, pp.587-593, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Effect of fining treatments on the aromatic potential of white wines from Muscat Ottonel and Gewurztraminer cultivars**
Cabaroglu T., RAZUNGLES A., BAUMES R., GUNATA Z.
SCIENCES DES ALIMENTS, vol.23, no.3, pp.411-423, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Aroma compounds of Vitis vinifera L. cv. Emir grown in central Anatolia**
Cabaroglu T., CANBAS A., GUNATA Z.
JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, vol.36, no.4, pp.213-219, 2002 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Influence of Saccharomyces cerevisiae strains on fermentation and flavor compounds of white wines made from cv. Emir grown in Central Anatolia, Turkey**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.29, no.1, pp.28-33, 2002 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **The effect of skin contact on the aromatic composition of the white wine of Vitis vinifera L. cv. Muscat of Alexandria grown in Southern Anatolia**
Cabaroglu T., CANBAS A.
ACTA ALIMENTARIA, vol.31, no.1, pp.45-55, 2002 (SCI-Expanded)
- XL. **Contribution by Saccharomyces cerevisiae yeasts to fermentation and flavour compounds in wines from cv. Kalecik karasi grape**
Nurgel C., Erten H., Canbas A., Cabaroglu T., Selli S.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.108, no.1, pp.68-72, 2002 (SCI-Expanded)
- XLI. **Free and bound volatile composition of red wines of Vitis vinifera L. cv. Okuzgozu and Bogazkere grown in Turkey**
Cabaroglu T., Canbas A., Lepoutre J., Gunata Z.
AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE, vol.53, no.1, pp.64-68, 2002 (SCI-Expanded)
- XLII. **Kabuk maserasyonunun beyaz Emir üzümünden elde edilen sıranın aroma maddeleri bileşimine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.24, pp.191-198, 2000 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Aroma composition of a white wine of Vitis vinifera L Cv Emir as affected by skin contact**
Cabaroglu T., CANBAS A., BAUMES R., BAYONOVE C., LEPOUTRE J., GUNATA Z.

Articles Published in Other Journals

- I. **CURRENT SITUATION AND PROBLEMS OF WINE SECTOR OF TÜRKİYE**
CABAROĞLU T.
Bahçe, vol.52, no.Özel Sayı 1, pp.269-275, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) METHOD FOR DETERMINING CONSUMER SENSORY CHARACTERIZATION AND PREFERENCE IN ÖKÜZGÖZÜ WINES**
DARICI M., Özönur A., CABAROĞLU T.
Bahçe, vol.52, no.Özel Sayı 1, pp.286-299, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **THE EFFECT OF GEOGRAPHIC LOCATION (ŞARKÖY/TEKİRDAĞ-URLA/İZMİR) ON THE COMPOSITION AND PHENOLIC COMPOUNDS OF CABERNET SAUVIGNON GRAPE AND WINE**
Yıldırım D., Özönur A., DARICI M., CABAROĞLU T.
Bahçe, vol.52, no.Özel Sayı 1, pp.276-285, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Yörenin (Şarköy/Tekirdağ-Urla/İzmir) Cabernet Sauvignon Üzüm Ve Şaraplarının Genel Bileşimi Ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Etkisi**
Yıldırım D., ÖZONUR A., DARICI M., CABAROĞLU T.
Bahçe, vol.52, no.1, pp.276-285, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Öküzgözü Şaraplarının CATA (Check-All-That-Apply) Yöntemi İle Tüketici Duyusal Karakterizasyonu Ve Tüketici Beğenisinin Belirlenmesi**
DARICI M., ÖZONUR A., CABAROĞLU T.
Bahçe, vol.52, no.1, pp.286-299, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **TOPRAKTAN ŞARABA, BORNOVA MİSKETİNİN ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ¹**
YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T.
BAHÇE, no.47, pp.537-549, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **ALKOLLÜ İÇKİLERİN KALİTE KONTROLÜNDE KULLANILAN FARKLI ALKOL TAYİN METOTLARININ KARŞILAŞTIRILMASI VE NIR (YAKIN KIZİLÖTESİ SPEKTROSKOPİSİ) METODUNUN VALİDASYONU**
DARICI M., CABAROĞLU T.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, no.1, pp.90-100, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Dünya Şarap Endüstrisine Genel Bir Bakış**
CABAROĞLU T.
Bahçe, pp.23-30, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Alkollü İçkilerin Kalite Kontrolünde Kullanılan Farklı Alkol Tayin Metotlarının Karşılaştırılması ve NIR (Yakın Kızılötesi Spektroskopisi) Metodunun Validasyonu**
DARICI M., CABAROĞLU T.
Gıda, vol.43, no.1, pp.90-100, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Tokat ve Nevşehir Yörelerinde Yetişen Narince Üzümü ve Üzüm Şirasının Spontan Fermantasyonu Sırasında Maya Popülasyonunun PZR-RFLP Teknikleri ile Belirlenmesi**
Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.
Bahçe, pp.717-724, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **GIDALARIN TÜKETİLMESİ SIRASINDA RETRONAZAL YOLLA AROMA SALINIMININ BELİRLENMESİ**
EKER T., CABAROĞLU T.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, no.1, pp.64-77, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Bornova Misketi Şaraplarının Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi**
DARICI M., Yabacı Karaoğlan S., Çelik Z. D., CABAROĞLU T.
Gıda, vol.42, no.1, pp.86-94, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **ELAZIĞ YÖRESİNDE YETİŞTİRİLEN KÖSETEVEK ÜZÜM ÇEŞİDİNİN KIRMIZI ŞARAP ÜRETİMİNE UYGUNLUK DURUMUNUN BELİRLENMESİ**
ARPA T. E., CABAROĞLU T.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.42, no.3, pp.235-241, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. BORNOVA MİSKETİ ŞARAPLARININ DUYUSAL TANIMLAYICILARININ BELİRLENMESİ

DARICI M., YABACI KARAOĞLAN S., ÇELİK Z. D., CABAROĞLU T.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.1, no.42, pp.86-94, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XV. TÜRKİYE'DE FARKLI COĞRAFİ YÖRELERDE ÜRETİLEN KALİTE KALECİK KARASI KIRMIZI ŞARAPLARININ DUYUSAL TANIMLAYICILARININ BELİRLENMESİ

DARICI M., CABAROĞLU T.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. Bornova Misketi Şaraplarının Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi

DARICI M., Yabacı Karaoğlan S., Çelik Z. D., CABAROĞLU T.

Gıda, no.42, pp.114-120, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. Türkiye'de Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Kalecik Karası Kırmızı Şaraplarının Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi

DARICI M., CABAROĞLU T.

Gıda, no.42, pp.107-113, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. Malatya Yöresinde Yetiştirilen Önemli Kayısı Çeşitlerinin Kayısı Şarabı Üretimine Elverişlilik Durumlarının Belirlenmesi

Filiz E., CABAROĞLU T.

Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.31, pp.49-60, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. Malatya'da Yetiştirilen Hacıhaliloğlu kayısının glikozid yapılı bağlı aroma maddelerinin katı faz ekstraksiyonla ve GC-FID tekniğiyle belirlenmesi

CABAROĞLU T., SEN K.

Ç.Ü. Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.31, no.2, pp.145-152, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XX. Adana ili Gemlik ve Barnea zeytinyağlarının aroma maddelerinin kıyaslanması

CABAROĞLU T., SELİ S., Kelebek H., SEN K., ULAŞ M., KESEN S.

GIDA, vol.39, no.2, pp.103-110, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XXI. Denizli ilinin değişik rakımlı alt bölgelerinden Sağlanan çalkarası üzümlerinden elde edilen pembe Şarapların aroma maddelerinin belirlenmesi

CABAROĞLU T., DARICI M.

GIDA, vol.38, no.4, pp.207-214, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XXII. Denizli ilinin değişik rakımlı alt bölgelerinden sağlanan Çalkarası üzümlerinden elde edilen pembe şarapların aroma maddelerinin belirlenmesi. Gıda Dergisi

CABAROĞLU T., DARICI M.

Gıda, vol.38, no.3, pp.207-214, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. Emir Üzümünden Geleneksel Yöntemle Üretilen Doğal Köpüren Şarabın Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi

CABAROĞLU T., Bozdoğan A., ŞEN K., DARICI M.

AKADEMİK GIDA, vol.10, no.3, pp.14-21, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXIV. Farklı Tip Türk Rakılarında Temel Uçucu Bileşiklerin Gaz Kromatografisinde Doğrudan Enjeksiyonla Belirlenmesi

CABAROĞLU T., ÖZKANDAN S.

GIDA, vol.37, no.2, pp.87-94, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXV. Emir Üzümlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Doğal Köpüren Şarabın Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi. Akademik Gıda Dergisi

DARICI M., CABAROĞLU T., Şen K., Bozdoğan A.

AKADEMİK GIDA, vol.10, no.3, pp.14-21, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXVI. Ülkemizde üretilen bazı üzüm sirkelerinin bileşimleri ve gıda mevzuatına uygunlukları üzerine bir araştırma

CABAROĞLU T., AKBAŞ M.

GIDA, vol.35, no.3, pp.183-188, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XXVII. Birada Bulunan Aroma Maddeleri

- ERTEN H., CABAROĞLU T., Tangüler H.
GIDA, vol.35, no.6, pp.453-460, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVIII. **Biyoteknolojik Yollarla Aroma Maddelerinin Üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.33, no.1, pp.35-41, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Böğürtlen şarabı üretiminde çeşit ve işleme tekniğinin kalite üzerine etkisi-1**
CABAROĞLU T., TOGAY A., ŞEN K.
GIDA TEKNOLOJİSİ, vol.11, no.5, pp.93-96, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Biralarda İstenmeyen Aroma Bileşikleri ve Oluşum mekanizmaları**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.32, no.1, pp.43-49, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **. Böğürtlen şarabı üretiminde çeşit ve işleme tekniğinin kalite üzerine etkisi-2**
CABAROĞLU T., TOGAY A., ŞEN K.
GIDA TEKNOLOJİSİ, vol.11, no.6, pp.76-80, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Pozantı Yöresinde Yetiştirilen Bazı Siyah Üzüm Çeşitlerinin Kırmızı Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., Bozdoğan A., İnceslesli İ., Özdemir G., Tangolar S., Canbaş A.
GIDA, vol.32, no.4, pp.165-172, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **Pozantı?da Yetiştirilen Bazı Beyaz Üzüm çeşitlerinin Beyaz Şarap Üretimine Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma**
ERTEN H., Bozdoğan A., ÜNAL M. Ü., Özdemir G., CABAROĞLU T., Tangolar S., Canbaş A.
GIDA, vol.32, no.6, pp.269-275, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **Bazı üzüksü meyvelerde fenol ve antosiyanin içerikleri**
KAFKAS N. E., BOZDOĞAN A., BURĞUT A., TÜREMİŞ N. F., PAYDAŞ KARGI S., CABAROĞLU T.
II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **cibre fermantasyonu süresinin Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden karıştırılarak Elde edilen Şarapların fenol bileşikleri ve Kalitesi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Bozdoğan A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, vol.31, no.2, pp.77-85, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **Cibre Fermantasyonu Süresinin Öküzgözü ve Boğozkare Üzümlerinden karıştırılarak Elde Edilen Şarapların Fenol Bileşikleri ve Kalitesi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., ÜNAL M. Ü., Bozdoğan A.
GIDA, vol.31, no.2, pp.77-85, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **cibre fermantasyonu süresinin Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden karıştırılarak Elde edilen Şarapların fenol bileşikleri ve Kalitesi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., ERTEN H., ÜNAL M. Ü., BOZDOĞAN A.
Gıda, vol.31, no.2, pp.77, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Gıda Teknolojisinde Aroma Maddelerinin Süperkritik Akışkan Yöntemiyle Ekstraksiyonu**
ERTEN H., CABAROĞLU T., Yılmaztekin M.
GIDA, vol.30, no.4, pp.269-274, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Karışımının Şaraba İşlenmesinde Cibre Fermantasyonu Süresinin Fenol Bileşikleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., Bozdoğan A.
GIDA, vol.30, no.1, pp.63-69, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Gıda biyoteknolojisinde aroma maddelerinin süperkritik akışkan yöntemiyle ekstraksiyonu**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
GIDA, vol.30, no.4, pp.269-274, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Kabuk Maserasyonunun Bornova Misketinden Elde Edilen Şıradaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., CABAROĞLU T., SELLİ S., Canbaş A.
GIDA, vol.29, no.3, pp.195-201, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Kabuk maserasyonunun Bornova misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**

- Cabaroğlu T., Canbaşı A., Erten H., SELLİ S.
GIDA, vol.29, pp.195-201, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Kabuk maserasyonunun Bornova Misketinden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaşı A., ERTEN H., SELLİ S.
GIDA, vol.29, no.3, pp.195-201, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaşı A., Nurgel Ateşçi C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.9, no.1, pp.83-89, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Technological properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of Emir and Kalecik karasi grapes**
Ateşçi C. N., Erten H., Canbaşı A., Cabaroğlu T., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.9, pp.83-89, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaşı A., Nurgel Ateşçi C., ERTEN H., SELLİ S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.9, no.1, pp.83-89, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Emir ve Kalecik Karası Üzümlerinden Fermantasyon Sırasında İzole Edilen Bazı Mayaların Teknolojik Özellikleri**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaşı A., Nurgel C.
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.9, no.1, pp.83-89, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **Üzümlerde aroma maddeleri ve şarapçılık açısından önemi**
CABAROĞLU T.
GIDA, vol.28, no.6, pp.599-605, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. **. Kabuk maserasyonunun Emir üzümünden elde edilen şarabın aroma maddeleri bileşimine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaşı A.
DÜNYA GIDA, vol.8, no.7, pp.64-70, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- L. **Free and bound aroma compounds of Kalecik karasi must**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaşı A., Erten H., Ateşçi C. N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.8, pp.333-337, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **Kalecik Karası Şırasında Serbest ve Bağlı Aroma Maddeleri**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Canbaşı A., Nurgel C.
A.Ü.Z.F. Tarım Bilimleri Dergisi, vol.8, no.4, pp.333-337, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- LII. **Kalecik karası şırasında serbest aroma maddelerinin tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., Canbaşı A., SELLİ S.
GIDA, vol.26, no.6, pp.443-448, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- LIII. **Glikozidaz enziminin İskenderiye Misketi ve Emir şaraplarının aroma bileşikleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaşı A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.25, pp.273-281, 2001 (Scopus)
- LIV. **Kalecik karası şırasında serbest aroma maddeleri Tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
SELLİ S., Cabaroğlu T., Canbaşı A.
GIDA, vol.26, pp.443-448, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- LV. **Starking ve Golden Delicious çeşitlerinden Düşük, Normal ve Yüksek alkollü Elma Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
CABAROĞLU T., Canbaşı A., ESKİÜÇTEPE T.
Ç. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, no.2, pp.71-78, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- LVI. **Kabuk maserasyonunun İskenderiye misketi üzümünden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaşı A.

GIDA, vol.25, no.1, pp.61-68, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

- LVII. **Kabuk maserasyonunun İskenderiye misketi üzümünden elde edilen şıradaki aroma maddeleri üzerine etkisi**
Canbaş A., CABAROĞLU T.
Gıda, vol.25, no.1, pp.61-68, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- LVIII. **Emir üzümünün şaraba işlenmesinde saf maya kullanımının aroma maddeleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Gunata Z., BAYONOVE C.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.1, pp.137-143, 1999 (Scopus)
- LIX. **Effect of Use of Pure Yeast Culture *Saccharomyces cerevisiae* K1 on Aromatic Compounds of Emir Wine**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Gunata Z., Bayonove C.
Turkish Journal Of Agriculture And Forestry, vol.23, pp.137-144, 1999 (Scopus)
- LX. **Ziraat Fakültesi deneme bağında yetiştirilen beyaz Semillon ve İskenderiye Misketi üzümlerinin şaraplık değerleri üzerine bir araştırma,**
CABAROĞLU T., Canbaş A., TANGOLAR S.
Ç.Ü.Z.F. DERGİSİ, vol.12, no.4, pp.87-96, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXI. **Bornova Misketi şarabının aroma maddeleri üzerinde bir araştırma**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Gunata Z.
GIDA, vol.22, no.2, pp.137-145, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- LXII. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
BİLİM VE TEKNOLOJİ, vol.1, pp.3-14, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIII. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden karbon dioksitli düşük alkollü içki üretimi üzerine araştırmalar**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.20, pp.191-198, 1996 (Scopus)
- LXIV. **Fermantasyon yoluyla etil alkol üretiminde son gelişmeler**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
DÜNYA GIDA, vol.7, pp.36-44, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXV. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
GIDA, vol.21, no.6, pp.403-413, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVI. **Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi I 1992 yılı denemeleri**
Canbaş A., Deryaoğlu A., CABAROĞLU T.
Gıda, vol.21, no.6, pp.403-413, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVII. **Elazığ yöresi şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere üzümleri üzerinde teknolojik araştırmalar**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., ÜNAL Ü.
GIDA, vol.20, no.5, pp.281-288, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- LXVIII. **Şarapçılıkta kullanılan endüstriyel enzimler**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A.
GIDA SANAYİİ, no.39, pp.21-26, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- LXIX. **Elazığ Yöresi Şaraplık Öküzgözü ve Boğazkere Üzümleri Üzerinde Teknolojik Araştırmalar I. 1988 ve 1989 Yılı Denemeleri**
ERTEN H., Canbaş A., ÜNAL M. Ü., Deryaoğlu A., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.20, no.5, pp.281-288, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- LXX. **Şarapçılıkta durultma tekniği**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
GIDA, vol.19, no.4, pp.249-253, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXI. **Üzümünden Elde Edilen Düşük Alkollü İçkilerde Şeker Miktarını Azaltma Yöntemleri**
Canbaş A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
GIDA, vol.19, no.2, pp.107-111, 1994 (Peer-Reviewed Journal)

- LXXII. **Nevşehir Ürgüp yöresi Emir üzümünün şaraba işlenmesi üzerine denemeler**
CABAROĞLU T., CANBAS A., ERTEN H., ÜNAL M. Ü., DERYAOĞLU A.
Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.4, pp.37-52, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIII. **Nevşehir-Ürgüp Yöresi Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesi Üzerine Denemeler**
Canbaş A., ÜNAL M. Ü., Deryaoğlu A., ERTEN H., CABAROĞLU T.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.8, no.4, pp.37-52, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXIV. **Şarapçılıkta kükürt dioksit kullanımı ve önemi**
CABAROĞLU T., Canbaş A.
GIDA, vol.18, no.2, pp.139-144, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXV. **NEVŞEHİR ÜRGÜP YÖRESİ ŞARAPLIK BEYAZ EMİR ÜZÜMÜ ÜZERİNDE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA**
CABAROĞLU T., CANBAŞ A.
GIDA, vol.17, no.2, pp.109-116, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- LXXVI. **Nevşehir Ürgüp Yöresi Emir Üzümü Üzerinde Teknolojik Araştırma**
Canbaş A., CABAROĞLU T.
Gıda, vol.17, no.2, 1992 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Aroma Composition of Aniseed and Aniseed-Flavored Beverages**
CABAROĞLU T., DARICI M., ÖZONUR A.
in: Natural Products in Beverages, , Editor, Springer, pp.1-35, 2023
- II. **DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ**
Cabaroğlu T., Özönur A., Darıcı M.
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Pınar Şanlıbaba,Yalçın Güçer, Editor, Nobel Yayınevi, Ankara, pp.621-640, 2022
- III. **Rakı Teknolojisi ve Diğer Distile İçkilerin Üretimi**
CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.471-498, 2020
- IV. **Sofralık Zeytin Üretimi**
ERTEN H., Leventdurur S., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.315-346, 2020
- V. **Şarap Teknolojisi**
CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H.
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.429-470, 2020
- VI. **Bira Üretimi**
ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.
in: Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman ERKMEN, Hüseyin ERTEN, Hidayet SAĞLAM, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.405-428, 2020
- VII. **Fermente Gıdaların aroma Bileşimi**
CABAROĞLU T., KOYUNCU G.
in: Fermente Gıdalar, Anlı E., Şanlıbaba P., Editor, NOBEL, Ankara, pp.65-81, 2019
- VIII. **Molecular Molecular characterization and technological properties of wine yeasts isolated during spontaneous fermentation of Vitis vinifera L. cv. Narince grape must grown in Tokat**
Çelik Z. D., ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
in: BIO Web of Conferences 9, 40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Aurand J.M., Editor, Edp Science Publishers, Sofya, pp.2-17, 2017
- IX. **Aroma Biyoteknolojisi**

CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.

in: Gıda Biyoteknolojisi, NCLA Aran, Editor, Nobel, pp.374-392, 2016

X. **Fermentation, Pickling, and Turkish Table Olives**

ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.

in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing, HUI Y. H., ÖZGÜL EVRANUZ E., BİNGÖL G., ERTEN H., JARAMILLO-FLORES M. E., Editor, CRC Press Taylor&Francis Group Science Publishers, Boca Raton, pp.209-224, 2016

XI. **BIO WEB OF CONFERENCES:38TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE PART1**

ÇELİK Z. D., KARAOĞLAN S. Y., DARICI M., Kelebek H., İSÇİ B., KACAR E., ALTINDISLI A., CABAROĞLU T.

in: Effects of terroir on the terpene compounds of Muscat of Bornova Native white grape variety grown in Turkey, JEANMARIE A., Editor, Edp Edp Sciences, Mainz, pp.1-4, 2015

XII. **Fermentation, Pickling and Turkish Table Olives**

ERTEN H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T.

in: Handbook of Vegetable Preservation and Processing Second Edition, Hui Y.H., Özgül Evranuz E., Bingöl G., Erten H., Jaramillo-Flores M.E., Editor, CRC Press, pp.209-230, 2015

XIII. **AROMA BİYOTEKNOLOJİSİ**

CABAROĞLU T.

in: GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, ARAN N., Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.375-392, 2014

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **The Effect Of Stem And De-Stemming Maceration On Phenolic Compounds Of Shiraz Wines**

Kılınç A., ÖZONUR A., DARICI M., CABAROĞLU T.

44th World Congress of Vine and Wine, 05 June 2023

II. **Öküzgözü Şaraplarının CATA (Check-All-That-Apply) Yöntemi İle Tüketici Duyusal Karakterizasyonu Ve Tüketici Beğenisinin Belirlenmesi**

DARICI M., ÖZONUR A., CABAROĞLU T.

10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 03 October 2022

III. **YÖRENİN (ŞARKÖY/TEKİRDAĞ - URLA/İZMİR) CABERNET SAUVIGNON ÜZÜM VE ŞARAPLARININ GENEL BİLEŞİMİ VE FENOLİK BİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**

Yıldırım D., ÖZONUR A., DARICI M., CABAROĞLU T.

10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 03 October 2022

IV. **Methanol Content of Illegally Produced Alcoholic Beverages in Black Market of Turkey**

ÖZONUR A., CABAROĞLU T., DARICI M.

2. INTERNATIONAL / 12. NATIONAL FOOD ENGINEERS CONGRESS, 25 November 2021

V. **Sensory Lexicon and Major Volatiles of Rakı Using Descriptive Analysis and GC-FID-MS**

DARICI M., Özcan K., Beypınar D., CABAROĞLU T.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 03 June 2021, pp.138

VI. **Characterization of Aroma-Aroma Active Compounds of Qevri White Wines Produced from Ketengömlek Grapes with Gas Chromatography–Mass Spectrometry–Olfactometry (GC-MS-O)**

CANATAR M., DARICI M., CABAROĞLU T.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 3 - 04 June 2021, pp.127

VII. **Chemical and sensory characterization of kalecik karası wines produced from two different regions in turkey using chemometrics**

DARICI M., CABAROĞLU T.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 3 - 04 June 2021, pp.137

VIII. **Comparative evaluation of seed size and growing regions on the chemical compositions of raw and roasted NC-7 peanut cultivars**

EKER T., DARICI M., SELLİ S., CABAROĞLU T.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Turkey, 3 - 04 June 2021, pp.27

- IX. **Effect of Yeast Strain on Esters Production in Wine**
DARICI M., CABAROĞLU T.
35th International Specialized Symposium on Yeast "Yeast Cornucopia: yeast for health and wellbeing, 21 - 25 October 2019
- X. **Off-flavor production by Saccharomyces and non-Saccharomyces wine yeasts**
ERTEN H., CABAROĞLU T.
8TH SYMPOSIUM OF THE OENOVITI INTERNATIONAL NETWORK, 13 - 14 May 2019, pp.55-62
- XI. **Interlaboratory study of ethanol usage as an internal standard in direct determination of volatile compounds in alcoholic products**
Charapitsa S., Sytova S., Korban A., Sobolenko L., Egorov V., Leschev S., Zakharov M., Cabala R., Busarova R., Shestakovich I., et al.
42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15 - 19 July 2019, vol.15
- XII. **Tert-Butyl Alcohol (TBA) Analysis by Gas Chromatography (Gc) and Method Validation for Alcoholic Beverages.**
DARICI M., CABAROĞLU T.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- XIII. **The Effect of Storage Time on Essential Oil and Aroma Composition of Anise Seeds (Pimpinella anisum L.)**
Akıcı T. M., DARICI M., CABAROĞLU T.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- XIV. **Effects of pure and mixed autochthonous Torulaspora delbruckii and Sacch. cerevisiae on Fermentation and volatile compounds of Narince wines**
Aslan E., Çelik Z. D., CABAROĞLU T.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018
- XV. **Effect of Triple Pot Still Distillation on The Volatile Compositions During Rakı Production. International Conference on Raw Materials to Processed Foods**
DARICI M., Bergama D., CABAROĞLU T.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 April 2018
- XVI. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde Sıcaklığın Etanol Verimine Etkisi**
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XVII. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde Maya Türü ve Suşunun Biyoetanol Verimine Etkisi.**
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XVIII. **Production of Bioethanol From Sweet Sorghum**
ŞENER A., ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., YÜCEL C., YÜCEL D.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XIX. **Tatlı Sorgumdan Biyoetanol Üretiminde pH'nın Etanol Verimine Etkisi.**
ÜNAL M. Ü., CABAROĞLU T., ŞENER A., YÜCEL C., YÜCEL D., CANATAR M., CEMEK K.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Food Sciences and Technologies, ÇEŞME-İZMİR, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XX. **Sofralık Zeytinin Aroması**
KOYUNCU G., CABAROĞLU T.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 November 2017
- XXI. **Ülkemizde Distile Alkollü İçki Üretiminde Yapılan Hileler Sahte Ürünlerin Tespiti ve Tüketici Güvenliği**

CABAROĞLU T., DARICI M.

10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 October 2017

- XXII. **Enological Properties of Some Wine Yeasts Isolated During The Fermentation of Cv Narince Grapes in Capadoccia Region of Turkey**
Çelik Z. D., CABAROĞLU T., ERTEN H.
33rd International Symposium on Yeasts ISSy33, Cork, Ireland, 26 - 29 June 2017
- XXIII. **Topraktan Şaraba Bornova Misketinin Özelliklerinin Belirlenmesi**
YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T.
Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Ankara, Turkey, 11 - 14 September 2017
- XXIV. **Şaraplık Üzümlerde ve Şaraplarda Tanımlayıcı Duyusal Analizler.**
DARICI M., CABAROĞLU T.
9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Turkey, 11 - 14 September 2017
- XXV. **Enological Properties of some wine yeasts isolated during the fermentation of cv. Narince grapes in Cappadoccia region of Turkey**
Çelik Z. D., CABAROĞLU T., ERTEN H.
33rd International Specialised Symposium on Yeasts, 26 - 29 June 2017, pp.132
- XXVI. **Characterizing the chemical and sensory descriptors of Turkish premium Kalecik Karasi red wines according to their regions based on chemometrics data analysis**
DARICI M., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXVII. **Phenolic and Volatile Composition of Wine Made From Muscat of Bornova Grapes from Menderes, Turkey**
YABACI KARAOĞLAN S., KELEBEK H., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofija, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, pp.405-406
- XXVIII. **QVEVRI WINE: ORGANIC WHITE WINE PRODUCTION FROM KETENGÖMLEK, A NATIVE VARIETY OF CAPPADOCIA-TURKEY, WITH ANCIENT WINEMAKING METHOD**
CANATAR M., CABAROĞLU T.
40TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Sofya, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, pp.416-417
- XXIX. **Validation of NIR Method for Alcoholic Strength Measurement in Alcoholic Beverages: Comparison of Pynometric Reference Method**
DARICI M., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXX. **Determination of aroma compounds of red wine made from a native grape variety of Kuntra grown in Gallipoli region of Turkey**
DARICI M., CABAROĞLU T., canatar m.
40th World Congress of Vine and Wine, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXXI. **Molecular Characterization and Technilogical properties of Wine Yeasts Isolated During Spontaneous Fermentation of Vitis vinifera L Cv Narince Grape Must Grown in Ancient Winemaking Area, Tokat Anatolia**
Çelik Z. D., ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofya, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017
- XXXII. **Determination of Glycosidically Bound Aroma Compounds of Tokaloglu Apricot Grown in Malatya by Solid Phase Extraction and GC-MS-FID Technique**
ŞEN K., CABAROĞLU T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XXXIII. **Effect Of Different Doses Of Some Fining Agents On Removal Of Penconazole From Wine**
ŞEN K., CABAROĞLU T.
International Conference on Civil and Environmental Engineering, 8 - 10 May 2017
- XXXIV. **Molecular characterization and technological properties of wine yeasts isolated during spontaneous fermentation of Vitis vinifera L.cv. Narince grape must grown in ancient wine making area Tokat, Anatolia**

ÇELİK Z. D., ERTEN H., DARICI M., CABAROĞLU T.

40th World Congress of Vine and Wine, Sofija, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, vol.9

- XXXV. **Yeast Population From Narince Vitis vinifera L Grapes Cultivated in Different Locations of Tokat and Cappadoccia Regions**

Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.

39th World Congress of Vine and Wine, Benlo Gonçalves, Brazil, 23 November - 28 October 2016

- XXXVI. **YEAST POPULATION FROM NARINCE VITIS VINIFERA L GRAPES CULTVITAED IN DIFFERENTLOCATIONS OF THE TOKAT AND CAPPADOCCIA REGIONS**

Çelik Z. D., ERTEN H., CABAROĞLU T.

39th World Vine and Wine Congress, Brazil, 23 - 28 October 2016, pp.410-411

- XXXVII. **FREE AND BOUND AROMA CHARACTERIZATION OF MUSCAT OF BORNOVA WINE GRAPE VITISVINIFERA GROWN IN TURKEY**

YABACI KARAOĞLAN S., CABAROĞLU T.

39th World Vine and Wine Congress, Brazil, 23 - 28 October 2016, pp.407

- XXXVIII. **FREE AND BOUND AROMA CHARACTERIZATION OF MUSCAT OF BORNOVA WINE GRAPES GROWN IN AEGEAN REGION OF TURKEY**

CABAROĞLU T., KARAOGLAN S. Y.

39TH WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, Bento Gonçalves, Brazil, 24 - 28 October 2016, pp.407-408

- XXXIX. **Ülkemizde Üretilen Vişne Şaraplarının Bileşimi ve Gıda mevzuatına Uygunluklarının Araştırılması**

CABAROĞLU T., Gündoğdu S., DARICI M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

- XL. **Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**

ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

- XLI. **Adana Piyasasından Toplanan Biraların Bileşimi Üzerine Bir Araştırma**

ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.

12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.476

- XLII. **Determination of aromatic descriptors of quality Öküzgözü red wine produced from two different regions with instrumentals sensory and chemometric methods**

DARICI M., CABAROĞLU T.

EUROSENSE 2016, Dijon, France, 11 - 14 September 2016

- XLIII. **CHEMICAL COMPOSITION AND SENSORY PROPERTIES OF PREMIUM TURKISH ÖKÜZGÖZÜ WINES FROM DIFFERENT REGIONS**

DARICI M., CABAROĞLU T., Kerry W.

38TH Internatinol Organization of Vine and Wine Congress, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015

- XLIV. **Effect of Terroir on Phenolic Profile of Muscat of Bornova Wines from Different Regions of Aegean Turkey**

YABACI KARAOĞLAN S., Çelik Z. D., DARICI M., KELEBEK H., ERTEN H., İşçi B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.

38th World Vine and Wine Congress, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015

- XLV. **Chemical Composition and Sensory Propoties of Premium Turkish Öküzgözü Wines from Different Regions**

DARICI M., CABAROĞLU T., Wilkinson K.

38. World Congress of Vine and Wine, 5 - 10 July 2015

- XLVI. **Effects of terroir on the terpene compounds of Muscat of Bornova Native white grape variety grown in Turkey**

ÇELİK Z. D., KARAOGLAN S. Y., DARICI M., Kelebek H., İŞÇİ B., Kacar E., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.

38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015, vol.5

- XLVII. **Effect of terroir on the phenolic compounds of Muscat of Bornova Wines from 3 different sub-regions of Aegean, Turkey**

KARAOGLAN S. N. Y., ÇELİK Z. D., DARICI M., Kelebek H., ERTEN H., İŞÇİ B., ALTINDİŞLİ A., CABAROĞLU T.

38th World Congress of Vine and Wine, Mainz, Germany, 5 - 10 July 2015, vol.5

- XLVIII. Fatty acid composition of olives grown in Adana Mediterranean region in Turkey**
CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M., KELEBEK H., KEÇELİ MUTLU T., BOZDOĞAN KONUŞKAN D., Canbaş A.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.118
- XLIX. The influence of different yeast inoculum levels on the quality of cider. ISSY 31, 31st International Specialised Symposium on Yeast**
ERTEN H., Tangüler H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
ISSY 31, Vipava, Slovenia, 9 - 12 October 2014, pp.1
- L. The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on the Quality of Cider**
ERTEN H., TANGÜLER H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
31st International Specialised Symposium on Yeast, Nova Gorica-Vipava, Slovenia, 9 - 12 October 2014, pp.109
- LI. The Influence of Different Yeast Inoculum Levels on The Quality of Cider**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., CABAROĞLU T.
31th International Specialized Symposium on Yeasts, Vipava, Slovenia, 9 - 12 August 2014, pp.109
- LII. Coğrafi İşaretli Distile Alkollü İçkimiz Türk rakısının karakterizasyonu**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T., Özkandan S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.53-57
- LIIL. Şalgam Suyu: Bir Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü**
ERTEN H., Tangüler H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., SELLİ S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.916
- LIV. Siyah Çay ve Genel Özellikleri**
Yabancı S. N., GELEN B., cabaroğlu t., Selli S., Çelik Z. D., Canatar M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.222
- LV. Şalgam Suyu Bir Laktik Asit Fermantasyonu Ürünü**
ERTEN H., TANGÜLER H., BOYACI GÜNDÜZ C. P., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., SELLİ S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.916
- LVI. Malolaktik fermantasyonun ve iki farklı malolaktik bakteri kültürünün (Oenococcus oeni vp41, Oenococcus oeni pn4), Kalecik Karası şarabının aroma bileşikleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., KRIEGER S.
II. Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 31 October - 02 November 2013, pp.54-61
- LVII. Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage**
ERTEN H., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Tanguler H., Sert S., Bircan S., CABAROĞLU T.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid-Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.275
- LVIII. Şalgam (Shalgam): A Traditional Turkish Lactic Acid Fermented Beverage**
ERTEN H., TANGÜLER H., CABAROĞLU T., AĞIRMAN B., BOYACI GÜNDÜZ C. P., Selvihan S., Sezgi B.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.57
- LIX. Effect of Oenococcus oeni PN4 Starter Culture and Spontaneous Malolactic Fermentation on the Aromatic Composition of Kalecik Karasi Red Wine Produce.**
ÇELİK Z. D., DARICI M., CABAROĞLU T., Krieger S.
36th World Congress of Vine and Wine, Bükreş, Romania, 2 - 07 June 2013, pp.1-4
- LX. EFFECT OF SEPARATIONS OF FREE RUN AND PRESS FRACTIONS ON THE AROMA AND GENERAL COMPOSITION OF BOĞAZKERE RED WINE**
DARICI M., CABAROĞLU T., CANATAR M.
36th World Congress of Vine and Wine, Bükreş, Romania, 2 - 07 June 2013, pp.1-4
- LXI. Determination of phenolic composition in Çalkarası cultivars grown in different region of Denizli province in Turkey**
Kelebek H., CABAROĞLU T., DARICI M., SELLİ S., Şen K.
35th World Congress of Vine and Wine, İzmir, Turkey, 18 - 22 June 2012, pp.1-4
- LXII. Identification of impact odorants of Rose Wines from a native variety of Calkarasi grown in Denizli Turkey: GC-MS,Olfactory and sensory evaluation**

- CABAROĞLU T., DARICI M., Lopez R., Campo E.
35 th world congress of vine and wine, İzmir, Turkey, 5 - 12 June 2012, pp.1-4
- LXIII. **Şalgam Suyunda Bulunan Aroma Maddelerinin GC-MS ile Belirlenmesi**
ERTEN H., SELLİ S., CABAROĞLU T., Tanguler H., Şen K., Bozdoğan A.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.121
- LXIV. **The effect of temperature and aeration on ethyl acetate production by Pichia yeasts**
YILMAZTEKİN M., Cabaroğlu T., ERTEN H.
European Biotechnology Congress, İstanbul, Turkey, 28 September - 01 October 2011, vol.22
- LXV. **Characteristic aroma compounds of rose wines from a native variety of Calkarasi grown in Denizli Turkey: Effect of Altitude Evaluation**
DARICI M., Şen K., CABAROĞLU T., SELLİ S.
9th International Symposium of Oenology-Bordeaux, Bordeaux, France, 15 - 17 June 2011, vol.9, no.36, pp.810-813
- LXVI. **Raki: A Traditional Turkish Distilled Alcoholic Beverage**
ERTEN H., CABAROĞLU T.
28th International Specialized Symposium on Yeasts: Metabolic and Bioprocess Engineering for Sustainable Development, Bangkok, Thailand, 15 - 18 September 2010, pp.90
- LXVII. **Malatya'da Yetiştirilen Hacıhaliloğlu Kayısısının Glikozid Yapılı Bağlı Aroma Maddelerinin Katı Faz Ekstraksiyon ve GC-MS-FID Tekniğiyle Belirlenmesi**
CABAROĞLU T., Kelebek H., ŞEN K., SELLİ S., Gunata Z., ASMA B. M.
6. Gıda Müh. Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.383-388
- LXVIII. **Glikozidaz enziminin Bornova misketi üzümünden elde edilen şarapların aroma bileşikleri üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., Gunata Z.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.115-123
- LXIX. **Glikozidaz Enziminin Bornova Misketi Üzümünden Elde Edilen Şarapların Aroma Bileşikleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., Cabaroğlu T., Günata Z.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.115-124
- LXX. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası Üzümlerinin ve Bu Üzümlerden Elde Edilen Şarapların Genel**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T., Kelebek H.
Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.145-159
- LXXI. **Bağcılık ve şarapçılıkta iyi üretim uygulamaları, kalite ve güvenlik**
CABAROĞLU T.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.37-49
- LXXII. **Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası üzümünün ve bu üzümünden elde edilen şarapların genel özellikleri**
CABAROĞLU T., Canbaş A., Kelebek H., ERTEN H., SELLİ S.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.145-153
- LXXIII. **Çalkarası üzümünden elde edilen pembe şarapların aroma maddeleri bileşiminin GC-MS-FID tekniğiyle belirlenmesi**
CABAROĞLU T., ŞEN K., ZORLU S.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.67-75
- LXXIV. **Durultma maddelerinin şaraptaki bazı pestisitlerin ortamdan uzaklaştırılmasına etkileri,**
CABAROĞLU T., ŞEN K.
Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Denizli, Turkey, 6 - 08 November 2008, pp.233-243
- LXXV. **Bioconversion of Fusel Oil into Isoamyl Acetate by Williopsis saturnus var. saturnus**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
XII. International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology, İstanbul, Turkey, 5 - 09 August 2008, pp.270
- LXXVI. **İmmobilizasyonun Şaraptaki Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Tangüler H., CABAROĞLU T.

5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.271
- LXXVII. **Üzümün gıda sanayinde değerlendirilme şekilleri**
CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.
BULDAN SEMPOZYUMU, Denizli, Turkey, 23 - 24 November 2006, pp.1005-1012
- LXXVIII. **Üzümün bileşimi ve insan sağlığı üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., YILMAZTEKİN M.
BULDAN SEMPOZYUMU, Denizli, Turkey, 23 - 24 November 2006, pp.999-1004
- LXXIX. **. Ülkemizde gıda kontrol laboratuvarlarının durumu**
CABAROĞLU T.
Ulusal Tarım Kurultayı, Adana, Turkey, 15 - 17 November 2006, pp.199-200
- LXXX. **Bazı üzüksü meyvelerde toplam fenol ve antosiyanin içerikleri**
CABAROĞLU T., Bozdoğan A., PAYDAŞ S., KAFKAS E., BURGUT A., TÜREMİŞ N.
II. Ulusal üzüksü meyveler sempozyumu, Tokat, Turkey, 14 - 16 September 2006, pp.201-205
- LXXXI. **Bazı Üzüksü Meyvelerde Toplam Fenol ve Antosiyanin İçerikleri I**
KAFKAS N. E., BOZDOĞAN A., ayşegül b., TÜREMİŞ N. F., PAYDAŞ KARGI S., CABAROĞLU T.
' . Ulusal Üzüksü Meyveler Sempozyumu, Turkey, 14 - 16 September 2006, pp.309-312
- LXXXII. **Şaraplarda kullanılan bazı durultma maddelerinin özellikleri ve pestisitler üzerine etkileri**
CABAROĞLU T., ŞEN K.
TÜRKİYE 9. GIDA KONGRESİ, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.311-314
- LXXXIII. **Üzümlerde bulunan pestisit kalıntıları ve şarap üretiminde uygulanan çeşitli işlemlerin bu kalıntılar üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., SEN K.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 October 2005, pp.254-257
- LXXXIV. **Şaraplarda Malolaktik fermentasyon sırasında oluşan aroma maddeleri ve kalite üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 03 October 2005, pp.250-253
- LXXXV. **Laktik asit bakterileri tarafından gıdalarda oluşturulan aroma maddeleri**
CABAROĞLU T., ERTEN H., YILMAZTEKİN M.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 03 October 2005, pp.249
- LXXXVI. **Biyoteknolojik yollarla esterlerin üretimi**
ERTEN H., Yılmaztekin M., CABAROĞLU T.
XIV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Eskişehir, Turkey, 31 August - 02 September 2005, pp.619
- LXXXVII. **Laktik Asit Bakterileri Tarafından Gıdalarda Oluşturulan Aroma Maddeleri**
ERTEN H., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.246-249
- LXXXVIII. **Şaraplarda Malolaktik Fermentasyon Sırasında Oluşan Aroma Maddeleri ve Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbaş A., Yılmaztekin M., Cabaroğlu T.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.250-253
- LXXXIX. **Kozan Yerli Portakalının Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler**
ERTEN H., Canbaş A., SELLİ S., Cabaroğlu T., Ünal Ü.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.539-547
- XC. **Kozan yerli portakalının şaraba işlenmesinde maya florasındaki gelişmeler**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., ÜNAL Ü.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.539-547
- XCI. **Kabuk Maserasyonu İşleminin Narince Üzümünden Elde Edilen Şarapların Bileşimi Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 5 - 09 October 2002, pp.551-558
- XCII. **Emir Üzümünün Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler ve Kültür Mayası Kullanımının Kalite Üzerine Etkisi**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 5 - 09 October 2002, pp.531-540

- XCIII. Öküzgözü ve Boğazkere Üzümlerinden Elde Edilen Şaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermantasyonu Süresinin Etkisi**
ERTEN H., Bozdoğan A., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
Türkiye V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, Nevşehir, Turkey, 5 - 09 October 2002, pp.493-503
- XCIV. Bornova misketi şırasındaki terpen bileşiklerinin tayininde iki farklı ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S.
GAP II. Tarım Kongresi-1.Cilt, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.251-258
- XCV. Boğazkere ve Öküzgözü Üzümlerinin ve Bunlardan Elde Edilen Şarapların Genel Özellikleri**
ERTEN H., Canbaş A., ÜNAL M. Ü., SELLİ S., CABAROĞLU T., Deryaoğlu A.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, vol.1, pp.225-234
- XCVI. Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinin ve bunlardan elde edilen şarapların genel özellikleri**
CABAROĞLU T., DERYAOĞLU A., Canbaş A., ERTEN H., SELLİ S., ÜNAL Ü.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, pp.225-233
- XCVII. Bornova Misketi Şırasındaki Serbest Terpen Bileşiklerinin tayininde İki Farklı Ekstraksiyon Yönteminin Kıyaslanması**
ERTEN H., Canbas A., SELLİ S., CABAROĞLU T.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Turkey, 24 - 26 October 2001, vol.1, pp.251-258
- XCVIII. Önemli bazı üzüm çeşitlerinin şaraplık değerlerinin belirlenmesi ve elde edilen şarapların kalitesinin geliştirilmesi üzerine araştırmalar**
ERTEN H., Canbaş A., Nurgel C., SELLİ S., CABAROĞLU T.
TÜBİTAK- Türkiye Tarımsal Araştırma Projesi Sempozyumu, Ankara, Turkey, 26 - 27 October 2000, pp.29
- XCIX. Kabuk maserasyonunun Emir üzümünden elde edilen şıra ve şarapların bileşimi üzerine etkisi**
CABAROĞLU T., Canbaş A., SELLİ S.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.231-240
- C. Influence du collage sur le potentiel aromatique varietal du vin**
Bayanove C., CABAROĞLU T., Dufour C., Razungles A., Sapis J., Baumes R., Gunata Z.
XXI éme Congres de la Vigne et du Vin (OIV), 27 November - 04 December 1995, pp.165
- CI. Çukurova'da Gıda Sanayii ve Beslenme Sorunları**
ERTEN H., Canbas A., CABAROĞLU T., Fenercioğlu H., Özer S., Akın S., Konar A., Altan A., Yağmur C., Şahan N., et al.
I. Tarım Kongresi, Adana, Turkey, 9 - 11 January 1991, pp.239-292
- CII. Çukurova'da gıda sanayii ve beslenme sorunları**
CABAROĞLU T., Canbaş A., ERTEN H., FENERCİOĞLU H., HAYAOĞLU İ., ALTAN A., ÖZER S., KONAR A., AKIN S., ŞAHAN N., et al.
I. Tarım Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 09 January 1991, pp.1-59

Supported Projects

Cabaroğlu T., Darıcı M., Selli S., TUBİTAK Project, Yörenin ve Tane Boyutunun Kavrulmuş yerfıstığı ve Fıstık Ezmesinde in vivo ve in vitro Aroma Bileşimi ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2022

CABAROĞLU T., YILDIRIM D., Project Supported by Higher Education Institutions, Cabernet Sauvignon Şaraplarının Aroma ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Yörenin (Şarköy/Trakya-Urla/Ege) Etkisi, 2019 - 2021

ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., DARICI M., POLAT S., Project Supported by Higher Education Institutions, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alkollü İçkiler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2018 - 2021

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., DARICI M., ARSLAN E., Project Supported by Higher Education Institutions, Narince üzümünden izole edilen Saccharomyces ve nonSaccharomyces mayaların karışık ve saf kültürlerinin beyaz şarap aroması üzerine etkisi, 2016 - 2018

CABAROĞLU T., DARICI M., ÜNAL M. Ü., ORTAŞ İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Tatlı Sorgum (Sorghum Bicolor Var Saccharatum (L.) Mohlenbr.) Genotiplerinin Çukurova Ve Gap Bölgelerinde Biyo-Etanol Üretim

Potansiyellerinin Saptanması, 2015 - 2018

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Boğazkere Kırmızı Şaraplarının Aromasının Kimyasal ve Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi, 2016 - 2017

CABAROĞLU T., DARICI M., AKICI T. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Anason (*Pimpinella anisum* L.) Tohumunun Uçucu Yağı ve Aroma Bileşimi Üzerine Depolama Süresinin Etkisi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., DARICI M., BERGAMA D., Project Supported by Higher Education Institutions, Rakı Distilasyonunda Fraksiyonel Ayırmanın Ve Distilasyon Sayısının Aroma Maddeleri Üzerine Etkisi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., CANATAR M., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Küpte Şarap Ketten Gömlek Üzümünden Antik Dönem Yöntemiyle Organik Beyaz Şarap Üretimi, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., ÇELİK Z. D., ERTEN H., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Narince Üzümlerinin Spontan Fermantasyonu Sırasında Endojen Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Potansiyel *Sacharomyces cerevisiae* Starter Mayalarının Beyaz Şarap Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017

CABAROĞLU T., Project Supported by Higher Education Institutions, Narince Üzümünün Şaraba İşlenmesi Sırasında Maya Florasının Belirlenmesi ve İzole Edilen Bazı Mayaların Starter Kültür Potansiyellerinin Araştırılması., 2014 - 2017

CABAROĞLU T., SELİ S., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Mühendisliği Bölümü HPLC cihazının bakım ve Onarımı, 2016 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H., ÇELİK Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın Teşvik (Kitapta Bölüm 2), 2015 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., ÇELİK Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yayın teşvik (kitapta bölüm 1), 2015 - 2016

CABAROĞLU T., ŞAN H. F., DARICI M., Çelik Z. D., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde Üretilen Önemli Yerli ve Yabancı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Şeker ve Organik Asit İçeriklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

CABAROĞLU T., AYDEMİR A., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, ALAÇATI BÖLGESİNDE ÜRETİLEN KEKİK BALININ AROMA VE AROMA AKTİF BİLEŞİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Ülkemizde Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Öküzgözü Kırmızı Şaraplarının Aromatik Tanımlayıcılarının Enstrümental, Duyusal Ve Kemometrik Yöntemlerle Belirlenmesi, 2014 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'de Farklı Coğrafi Yörelerde Üretilen Kalite Kalecik Karası Kırmızı Şaraplarının Aromasının Kimyasal ve Duyusal Tanımlayıcılarının Belirlenmesi, 2014 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bozcaada ve Çanakkale Yöresinde Yetiştirilen Adakarası, Kuntra (Karasakız) ve Karalahana Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Şarapların Aroma Maddelerinin Karakterizasyonu, 2013 - 2016

CABAROĞLU T., DARICI M., Project Supported by Higher Education Institutions, Chemical and sensory characterisation of the aroma of Çalkarası rose wine, 2014 - 2015

CABAROĞLU T., DARICI M., Arpa T. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Elazığ Yöresinde Yetiştirilen Kösetevek Üzüm Çeşidinin Kalite Kırmızı Şarap Üretim Potansiyelinin Belirlenmesi, 2014 - 2015

CABAROĞLU T., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2014 - 2015

CABAROĞLU T., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde Üretilen Meyve Şaraplarının Bileşimi ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları, 2013 - 2015

CABAROĞLU T., Project Supported by Higher Education Institutions, Bornova Misketi Şaraplarının Aromasının Duyusal ve Kimyasal Karakterizasyonu, 2013 - 2015

CABAROĞLU T., Project Supported by Higher Education Institutions, Yöre Özelliklerinin Bornova Misketi Üzümü ve Şarabının Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, 2012 - 2015

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Malatya'da Yetiştirilen Bazı Yerli Kayısı Çeşitlerinde GC-MS-Olfaktometri Teknikleri ile Aroma Maddelerinin Belirlenmesi ve Kurutma İşleminin Aroma Maddeleri Üzerindeki Etkisinin Araştırılması, 2007 - 2009

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Transgenik kavunlarda gen kaçışlarının kontrolü ve meyve kalite ve bitki özelliklerinin belirlenmesi, 2005 - 2008

CABAROĞLU T., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Ülkemizde Yetiştirilen bazı zeytin çeşitlerinin

fenol bileşikleri profili ve bunların antioksidan etkilerinin belirlenmesi, 2003 - 2006

CABAROĞLU T., ERTEN H., TUBITAK Project, Öküzgözü Boğazkere üzümleri karışımından kaliteli bir şarap üretebilmek için en uygun cibre fermantasyonu süresinin belirlenmesi, 1999 - 2001

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Önemli bazı üzüm çeşitlerinin aroma maddelerinin ve şaraplık değerlerinin belirlenmesi ve elde edilen şarapların kalitelerinin geliştirilmesi üzerine bir araştırma, 1998 - 2001

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Önemli bazı üzüm çeşitlerinin ve bu çeşitlerden elde edilen şarapların aroma maddeleri üzerinde araştırmalar, 1996 - 1998

CABAROĞLU T., TUBITAK Project, Ülkemizin Önemli Bazı Üzüm Çeşitlerinden Gazlı Üzüm Suyu ve Düşük Alkollü İçki Üretimi Üzerinde Araştırmalar, 1993 - 1995

Activities in Scientific Journals

Viticulture Studies, Editor, 2021 - Continues

OENO One, Editor, 2019 - Continues

Turkish JAF Sci.Tech., Editor, 2018 - 2021

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

OENOVİTİ, Member, 2013 - Continues

Gıda Teknolojisi Derneği, Member, 1991 - Continues

Tasks In Event Organizations

Cabaroğlu T., ISSY 35 Yeast Cornucopia: Yeast for health and wellbeing, Scientific Congress, Antalya, Turkey, Ekim 2019

Metrics

Publication: 245

Citation (WoS): 1355

Citation (Scopus): 1395

H-Index (WoS): 19

H-Index (Scopus): 19

Non Academic Experience

Reading University

INRA-Institut des Produit de la Vigne

INRA-Institut des Produit de la Vigne