EK-2

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Kevser Üner Öztürk

Doğum Tarihi: 09.07.1989

Doğum Yeri: Fatih-İstanbul

Akademik Unvanı: Ziraat Yüksek Mühendisi

İş Telefonu: 05432733681

Cep Telefonu:05432733681

İş Adresi: EK BİÇ YE İÇ – Şeref Meriç Sk. 2-1 A 34377 Feriköy Şişli-İstanbul

E-postası: kevser.o@ekbicyeic.com

Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı):

Aldığı Sertifikalar:

2018-ORGANİK TARIM KONTROLÖR SERTİFİKASI (TSE)

2021-PERMAKÜLTÜR TASARIM SERTİFİKASI

2020 - ISO9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi (Temel Eğitim, Dökümantasyon, İç Tetkik) (TSE)

2020 - ISO2200-2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Temel Eğitim, Dökümantasyon, İç Tetkik) (TSE)

Uzmanlık Alanı:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	ZİRAAT MÜHENDİSLİĞİ/BAHÇE BİTKİLERİ	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	2012
Y. Lisans	FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ /BAHÇE BİTKİLERİ	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	2018
Doktora			
Doç. / Prof.			

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

Derim sonrası ozon ve salisilik asit uygulamalarının maydanozun depolanma süresi ve kalitesi üzerine etkisi
Effect of postharvest ozone and salicylic acid treatments on parsley storage and quality

Danışman: nPro. Dr. Mehmet Ali Koyuncu

EK-2

Bu çalışma, 2014-2015 yıllarında Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Derim Sonrası Fizyolojisi (DSF) Laboratuarı'nda yürütülmüştür. Araştırmada, Antalya'da yetiştirilen Petroselinum crispum cv. Italian Giant maydanoz çeşidinde derim sonrası ozon ve salisilik asit (SA) uygulamasının modifiye atmosfer paketleme (MAP) koşullarında ürünün depolama süre ve kalite kayıpları üzerine etkileri incelenmiştir. Bu amaçla uygulama sonrası bütün demetler 1°C sıcaklık ve %90± 5 nem koşullarında 28 gün süre ile muhafaza edilmiştir. Depolama boyunca 7 gün aralıklarla depodan çıkarılan maydanoz demetlerinin yarısında kalite analizleri yapılmış, kalan maydanoz demetleri ise raf ömrü çalışmaları için 1 gün süreyle 20° C sıcaklık ve % 60 ± 5 oransal nemde muhafaza edilmiştir. Çalışmada, ağırlık kaybı, yaprak rengi, suda çözünür kuru madde miktarı (SÇKM), MAP içi gaz bileşimi, solunum hızı, etilen üretimi ve duyusal değerlendirmeler yapılmıştır. Raf ömrü çalışmaları sonunda da MAP içi gaz bileşimi hariç aynı analizler yinelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, MAP içerisinde belirtilen koşullarda depolanan maydanozlarda genel olarak uygulamaların kontrol gruplarına kıyasla daha iyi sonuç verdiği belirlenmiştir. Salisilik asit uygulaması maydanozda ağırlık kaybı, yaprak rengi, SÇKM oranı, solunum hızı ve duyusal değerlendirmeler bakımından olumlu sonuçlar vererek kalitenin korunmasında yardımcı olmuştur. Sonuç olarak SA uygulamasının MAP koşullarında maydonozların depolanması sırasında kalite kayıpların geciktirilmesi bakımından uygulanabilir olduğu belirlenmiştir. Anahtar Kelimeler: Maydanoz, depolama, ozon, salisilik asit, kalite

This study was conducted between 2014-2015 years at the Postharvest Physiology Laboratory in the Department of Horticulture, Faculty of Agriculture, Suleyman Demirel University. In the study, the effects of postharvest ozone and salicylic acid (SA) treatments on storage life and quality of Petroselinum crispum cv. Italian Giant grown in Antalya were investigated under MAP conditions. For this purpose, after treatments all bunches were stored at 1 ° C and 90% ± 5 relative humidity (RH) for 28 days. During storage, the parsley bunches were analyzed for some quality parameters at the 7 day-intervals, and the remaining parsley bunches were kept at 20 ° C and 60 ± 5% RH for 1 day for shelf life studies. In the study, weight loss, leaf color, soluble solid contents, gas composition of MAP, respiration rate, ethylene production and sensory evaluation were performed. The same analyses, except for gas composition of MAP were repeated during shelf life analysis. As a result, it has been determined that parsley bunches stored in MAP conditions after ozone and SA treatments generally gave better results than control groups. SA treatment was the best for maintaining some quality parameters such as weight loss, leaf color, soluble solid content, respiration rate and sensory values throughout storage period. Consequently, it was found that SA was effective to prolong the storage life and maintain the post-harvest quality of parsley in MAP. Keywords: Parsley, storage, ozone, salicylic acid, quality,

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

……..

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

……

Projelerde Yaptığı Görevler:

……..

İdari Görevler:

……

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Ödüller:

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir)**:**

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
19xx-xxxx	Güz				
	Bahar				
20xx-xxxx	Güz				
	Bahar				

ESERLER

A. <u>Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:</u>

Ozturk K.U., Koyuncu M.A. Effects of ozone and salicylic acid on post-harvest quality of parsley during storage, Biological Agriculture & Horticulture, Volume 37, 2021, 183-196

……..

B. <u>Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (*proceedings*) basılan bildiriler:</u>

B1. ……..

C. <u>Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:</u>

C1. <u>Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:</u>

C1.1. ……

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1. ……

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1. ……..

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1. ……..

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

F1. ……..

G. Diğer yayınlar:
(Yukarıdaki maddelerde yer alan başlıklardaki kategorilere girmeyen ve belirtilmek istenen tüm eserler bu maddenin altında belirtilecektir.)

G1. ……..