



TAGEM
R&D AND INNOVATION

WESTERN MEDITERRANEAN AGRICULTURAL
RESEARCH INSTITUTE/ ANTALYA



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ

Food Engineer

EDUCATION

■ Assoc. prof 2017	Inter Universities Council
■ PhD 2000-2006	Akdeniz University Food Engineering
■ MSc 1997-2000	Akdeniz University Food Engineering
■ Bachelor's Degree 1993-1997	Ege University Food Engineering
LANGUAGE	English YDS 72.5

CAREER

- 1997-2002 Research Assist. Akdeniz University Food Engineering Department - ANTALYA
- 2002-2004 Mühendis, Citrus and Greenhouse Research Institute- ANTALYA
- 2004-Continue Researcher, Batı Akdeniz Agricultural Research Institute- ANTALYA

ABOUT ME

I was born in Adana in 1974. I graduated from Ege University, Engineering Faculty, Food Engineering in 1997.

I started my career in 1997 as a Research Assistant in the Department of Food Engineering at Akdeniz University. I have been working in the Food Technology and Medicinal Plants Department of the Western Mediterranean Agricultural Research Institute since 2002. I conduct research on food chemistry, food quality control, food technology, quality control and processing technologies in medicinal-aromatic plants

CONTACT

■ Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enst.
Md. Boztepe Mah. Serik Cad. No: 270 L
Aksu ANTALYA

■ muharrem.golukcu@tarimorman.gov.tr

■ 0 242 325 53 25



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ

Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

▪ **PROJECTS**

▪ **Conducted Projects**

1. Susam Kavrulmasında Mikrodalga Uygulamaları ve İşlemin Susam ve Tahinin Kalitesi Üzerine Etkisi (Yüksek Lisans Tezi)
2. Bazı Avokado Çeşitlerinin Püre Üretimine Uygunluklarının Belirlenmesi ve Ürün Stabilesi Üzerine Depolama Sıcaklığının Etkisi (Doktora Tezi)
3. Ülkemizde Yetiştirilen Önemli Nar (*Punica granatum*) Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Bazı Özellikleri ve Yağ Asidi Bileşimleri (Proje Yürütücüsü, 2006-2007, TÜBİTAK, TOVAG, 106O265).
4. Kurutulmuş Nar (*Punica granatum*) Danesi Üretimi ve Ürün Kalitesi Üzerine Kurutma Metodu Ambalajlama Tekniği ve Depolama Süresinin Etkisi (Proje Yürütücüsü, 2010-2013, TAGEM).
5. Tıbbi Aromatik Bitki İşletmelerinin Yapısal Analizi (Proje Yürütücüsü, BAKA)
6. Kantaron Yağı Üretim Aşamasında Yer Alan Bazı Parametrelerin Optimizasyonu (Proje Yürütücüsü, 2016-2020, TAGEM).
7. Andız pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi ve üretim tekniğinin geliştirilmesi (2000-2002, Akdeniz Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, Yardımcı Araştırmacı).
8. Ülkemizde Yetiştirilen Moro Kan Portakalının Meyve Suyuna İşlemeye Uygunluğunun Tespiti ve Antosiyanin Stabilesi Üzerine Işık, Sıcaklık ve pH'nın Etkisi (2008-2010, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı)
9. Karpuzun (*Citrullus lanatus*) Beslenme Özellikleri ve Aroması Üzerine Aşılı Fide Kullanımının Etkileri (2010-2012, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
10. Türkiye F1 Hibrit Sebze Çeşit ve Nitelikli Hat Geliştirme Projesi altında yer alan "Örtüaltı Domates Yetiştiriciliğine Uygun Tane ve İri (Beef) Tipteki Saf Hatların Bazı Kalite Kriterlerinin (Renk, Şekil, Tat ve Besin İçeriği) Belirlenmesi ve F1 Hibrit Çeşitlerinin Geliştirilmesi" ve "Örtüaltı Domates Yetiştiriciliğine Uygun Kiraz (Cherry) ve Kokteyl Tipteki Saf Hatların Bazı Kalite Kriterlerinin (Renk, Şekil, Tat ve Besin İçeriği) Belirlenmesi ve F1 Hibrit Çeşitlerinin Geliştirilmesi" projeleri (2010-2014, TÜBİTAK, KAMAG, Yardımcı Araştırmacı).
11. Antalya-Doyran Bölgesinde Keçiboynuzu Meyvelerinin Morfolojik Özellikleri ve Kimyasal İçeriklerinin Belirlenmesi (2012-2014, OGM, Yardımcı Araştırmacı).



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ
Food Engineer



12. Farklı Kurutma Teknikleri ve Depolama Süresinin Bazı Kekik Türlerinin Bileşimine Etkisi (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
 13. Bazı Ticari Tıbbi ve Aromatik Bitki Yağlarının Kalite Özelliklerinin Araştırılması (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
 14. Farklı Acılık Giderme Yöntemlerinin Geleneksel Turunç Kabuğu Reçelinin Flavonoid İçeriği Üzerine Etkisi (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
 15. Antalya Doğal Florasında Yayılış Gösteren Bazı Thymus ve Origanum Türlerine Ait Uçucu Yağların Antibakteriyal ve Antifungal Etkilerinin Belirlenmesi (2013-2016, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
 16. Antalya'da Doğadan Toplanan Bazı Ticari Bitkilerin Toplama Zamanı ve Yükseltiye Göre Uçucu Yağ İçeriğinin Belirlenmesi (2014-2016, OGM, Yardımcı Araştırmacı),
 17. Mersin (*Myrtus communis* L.) meyvesinin farklı ürünlere işlenebilme olanakları ile elde edilen ürünlerin raf stabiliteilerinin araştırılması (2015-2017, TÜBİTAK, Yardımcı Araştırmacı).
 18. Turşuluğa Uygun Cin Biberi Islah projesi (2007-2010, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
 19. Bazı Erkenci İncir Çeşitlerinin Batı Akdeniz Koşullarına Adaptasyonu (2007-2010, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
 20. Biberiye (*Rosmarinus officinalis* L.) bitkisinden antioksidan özelliğe sahip diterpenlerin (karnosik asit ve karnosol) ve aroma verici uçucu yağın izolasyonu, saflaştırılması ve karakterizasyonu (2017-2020, TÜBİTAK, Yardımcı Araştırmacı)
 21. Düşük Şeker İçerikli Turunç Marmelatı Üretiminde Steviol Glikoziti Rebaudioside A Kullanım Olanaklarının Araştırılması (2019-2021, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı)
- **Ongoing Projects**
1. Bazı Turunçgil Tür ve Çeşitlerinde Kabuk Uçucu Yağ Verim ve Bileşiminin Hasat Zamanı ve İşleme Yöntemine Göre Değişimi (2021-2024, TAGEM).
 2. Batı Akdeniz Yerfistiği Islah Çalışmaları (2019-2023, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ
Food Engineer



3. Batı Akdeniz Soya Islah Çalışmaları (2019-2023, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
4. Ekinezya (*Echinacea purpurea* (L.) Moench)'nın Kozmetik Amaçlı Kullanılabilirliğinin Araştırılması (2020-2023, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
5. Melezleme Islahı İle Elde Edilen Mersin (*Myrtus communis* L.) Genotiplerinde Antioksidan Miktarı Yüksek Çeşit Adaylarının Belirlenmesi Ve Sektöre Kazandırılması (2021-2024, TÜBİTAK, Yardımcı Araştırmacı).
6. Patlıcangil Ürünlerinin Fenotiplerinin, Genomlarının ve Genetik Kaynaklarının Bağlantılandırılması Batı Akdeniz Soya Islah Çalışmaları ((2016-2022, AB-H2020-SFS-2015-2, Yardımcı Araştırmacı).
7. Sarı Knataron (*Hypericum perforatum* L.) Çeşit Geliştirme Projesi (2022-2026, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).



▪ **PUBLICATIONS**

▪ **Articles Published in International Journals**

1. Yol, E., Toker, R., Gölükcü, M., Uzun, B., 2015. Oil content and fatty acid characteristics in Mediterranean sesame core collection. *Crop Science*, doi: 10.2135/cropsci2014.11.0771.
2. Gölükcü, M., 2015. The Effects of Drying Methods, Packaging Atmosphere and Storage Time on Dried Pomegranate Aril Quality. *Tarım Bilimleri Dergisi- Journal of Agricultural Sciences*, 21: 207-219.
3. Toker, R., Gölükcü, M., Tokgöz, H., Tepe, S., 2013. Organic Acids and Sugar Compositions of Some Loquat Cultivars (*Eriobotrya japonica* L.) Grown in Turkey. *Tarım Bilimleri Dergisi- Journal of Agricultural Sciences*, 19: 121-128.
4. Gölükcü, M., Özdemir, F., 2010. Changes in Phenolic Composition of Avocado Cultivars During Harvesting Time. *Chemistry of Natural Compounds*, 46(1): 112-115.
5. Kırılan, M., Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2009. Oil and Conjugated Linolenic Acid Contents of Seeds from Important Pomegranate Cultivars (*Punica granatum* L.) Grown in Turkey. 10: 985-990.
6. Yazkan, M., Özdemir, F., Gölükcü, M., 2004. Cu, Zn, Pb and Cd contents in some molluscs and crustacea caught in the Gulf of Antalya. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Sciences*, 28: 95-100.
7. Yazkan, M., Özdemir, F., Gölükcü, M., 2002. Cu, Zn, Pb and Cd content in some fish species caught in the Gulf of Antalya. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Sciences*, 26: 1309-1313.
8. Gölükcü, M., Toker, R., Tokgöz, H., Çınar, O., 2016. The Effect of Harvesting Time on Seed Oil Content and Fatty Acid Composition of Some Lemon and Mandarin Cultivars Grown in Turkey. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 22(4), 566-575.
9. Topuz, O.K., Özvural, E.B., Zhao, Q., Huang, Q., Chikindas, M., Gölükcü, M., 2016. Physical and antimicrobial properties of anise oil loaded nanoemulsions on the survival of foodborne pathogens. *Food Chemistry*, 203, 117-123.
10. Toker, R. Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2017. Effects of distillation times on essential oil compositions of *Origanum minutiflorum* O. Schwarz Et. and P.H. Davis. *Journal of Essential Oil Research*, 29 (4): 330-335.
11. Yol E., Ustun R., Golukcu M., Uzun B. 2017. Oil Content, Oil Yield and Fatty Acid Profile of Groundnut Germplasm in Mediterranean Climates. *JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY*, 94 (6): 787-804.
12. Aydoğdu M., Golukcu M. 2017. Nutritional value of huitlacoche, maize mushroom caused by *Ustilago maydis*. *Food Science and Technology*, 37 (4): 531-535.
13. Kabaş, A., Ersoy, A., Zengin, S., Gölükcü, M., 2021. Assessment of quality attributes of hybrids developed from pure lines of cherry and cocktail-type tomatoes. *Acta Alimentaria* 50 (1), 65-73



1. Articles Published in National Journals

2. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, KOCATÜRK MEHMET, 2019. Bazı soya (Glycine max) çeşit ve hatlarının yağ içeriği ile yağ asitleri bileşimlerinin araştırılması. Akademik Ziraat Dergisi, 8(2): 283-290.
3. GÖLÜKCÜ MUHARREM, DİNÇ NAZMİ, 2019. Damla Sulama Yöntemi ile Sulanan Narın Bazı Fonksiyonel Özellikleri . Meyve Bilimi, 6 (1), 1-6.
4. GÖLÜKCÜ MUHARREM, KABAŞ AYLİN, BAYIR YEĞİN ARZU, VURAN FATİH ALPAY, YÜKSEL KADRIYE, TANIR AYŞE, 2018. Domatesin bazı fiziksel ve kimyasal kalite özelliklerinin melezleme ile değişimi. Derim, 35 (2), 152-160.
5. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, 2018. Variation in Sugar, Organic Acid and Volatile Flavor Compounds of Watermelon (Citrullus lanatus) Grafted on Different Rootstocks at Different Harvest Time. Akademik Gıda, 16 (4), 381-386.
6. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET, 2018. Defne (Laurus nobilis) uçucu yağ bileşimi üzerine distilasyon süresinin etkisi. Food and Health 4 (1), 37-42.
7. KABAŞ AYLİN, ZENGİN SİNAN, OĞUZ ASU, İLBİ HÜLYA, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, ÜNLÜ ABDULLAH, 2018. Bazı Domates Hatlarının Verim ve Kalite Özellikleri Bakımından Genel Kombinasyon Yeteneklerinin ve Heterotik Gruplarının Belirlenmesi. Akademia Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi, 1 (4): 36-46.
8. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, ÇINAR ORÇUN, 2017. Kamkat (Fortunella margarita Swing.) Kabuk Uçucu Yağ Oran ve Bileşiminin Anaçlara Göre Değişimi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31 (1), 69-76.
9. YILDIZ TURGUT DEMET, TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, BAYIR YEĞİN ARZU, 2016. Farklı acılık giderme yöntemlerinin geleneksel turunc kabuğu reçelinin toplam fenolik madde ve flavonoid içeriği üzerine etkisi. GIDA 41 (3), 155-162.
10. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, KADIROĞLU ABDULLAH (2016). Antalya kosullarında yetistirilen bazı yerfıstığı (Arachis hypogaea) çeşitlerinin yağ içerikleri ve yağ asidi bileşimleri. GIDA, 41(1), 31-36.
11. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, YILDIZ TURGUT DEMET (2015). Karpuzun (Citrullus lanatus) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Asılı Fide Kullanımı ve Hasat Zamanının Etkileri. GIDA, 40(5), 263-270.
12. YILDIZ TURGUT DEMET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2015). Kamkat (Fortunella margarita Swing.) meyvesi ve reçelinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri. Derim, 32(1), 71-80.
13. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET, 2015. Farklı Hasat Zamanlarının Turunc (Citrus aurantium L.) Çekirdeklerinin Yağ İçeriği ve Yağ Asitleri Bileşimine Etkileri. Bahçe, 44 (2): 65-70.
14. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2014). Farklı sıcaklık ve sürelerde demlemenin dag çayının (Sideritis congesta) bazı kalite özellikleri üzerine etkisi. GIDA, 39(3), 155-162.
15. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, AYAS FIRAT, ÇINAR NURTAÇ (2014). Kudret narı (Momordica charantia L.) tohumunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile tohum yağının yağ asitleri bileşimi. Derim, 31(1), 17-24.
16. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN (2013). Kan Portakalı Suyunun Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Isık, pH, Depolama Sıcaklık ve Süresinin Etkisi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 8(3), 1-9.



▪ **Articles Published in National Journals**

17. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2011). Hasat Zamanının Nar Suyunun Seker ve Organik Asit Bileşimleri Üzerine Etkisi. GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 36(6), 335-341.
18. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN (2010). Moro Kan Portakalının Meyve Suyuna Islemeye Uygunluğunun Tespiti ve Antosiyanin Stabilitesi Üzerine Isık, Sıcaklık ve pH'nın Etkisi. Derim, 27(2), 22-32.
19. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, TEPE SEYLA (2010). Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Önemli Yenidünya (Eriobotrya Japonica) Çesitlerinin Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Arastırma. GIDA, 35(4), 275-282.
20. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2009). Turunç (Citrus aurantium) Meyvelerinin Değerlendirilme Yöntemleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Hasad Gıda, 284, 44-48.
21. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, KIRALAN MUSTAFA (2008). Ülkemizde Yetistirilen Önemli Nar (Punica granatum) Çesitlerine Ait Çekirdeklerin Bazı Özellikleri. GIDA, 33(6), 281-290.
22. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2008). Ülkemizde Yetistirilen Önemli Nar (Punica granatum) Çesitlerine Ait Nar Sularının Bazı Kalite Özellikleri. Hasad Gıda, 274, 26-31.
23. ÖZDEMİR FERAMUZ, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2007). Influence of Different Microwave Seed Roasting Processes on The Color Values of Tehina (Sesame Paste). GIDA, 32(3), 129-135.
24. ÖZDEMİR FERAMUZ, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ERBAŞ MUSTAFA (2006). Influence of Different Microwave Seed Roasting Processes on The Changes in Quality and Fatty Acid Composition of Tehina (Sesame Butter) Oil. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 19(2), 207-216.
25. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, ÇELIKYURT MEHMET ALI (2005). Nar Çekirdeğinin Bazı Özellikleri ve Nar Çekirdeği Yağının Yağ Asidi Bileşimi. Derim, 22(2), 33-40.
26. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2005). Gıdalarda Akrilamid Oluşum Mekanizması ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. Derim, 22(1), 41-48.
27. ÖZDEMİR FERAMUZ, TOPUZ AYHAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, SAHİN NADEEM HİLAL (2004). Andız (Juniperus drupacea) Pekmezi Üretim Tekniginin Gelistirilmesi Üzerine bir Arastırma. GIDA, 29(1), 33-40.
28. ÖZDEMİR FERAMUZ, TOPUZ AYHAN, DEMİRKOL ALIYE, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2004). Hasat Zamanı ve Hasat Sonrası Olgunluga Bağlı Olarak Bazı Avokado (Persea americana Mill) Çesitlerinin Bileşimindeki Değişimler. GIDA, 29(2), 177-183.
29. TOKGÖZ HALUK, TOPUZ AYHAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2004). Konvansiyonel Entegre Ve Organik Yöntemlerle Yetistirilen Greyfurt (Citrus Paradisi) Meyvesinin Bazı Kimyasal Özellikleri. GIDA, 29(6), 457-463.
30. ÖZDEMİR FERAMUZ, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOPUZ AYHAN (2003). Yer Fıstığının (Arachis hypogaea) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ve Fıstık Kavurmada Mikrodalga Uygulamasının Yağ Asitleri Bileşimi Üzerine Olan Etkisi. GIDA, 28(1), 39-45.
31. DEMİR HALİL, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOPUZ AYHAN, ÖZDEMİR FERAMUZ, POLAT ERSİN, SAHİN NADEEM HİLAL (2003). Yedikule ve Iceberg Tipi Marul Çesitlerinin Mineral Madde İçeriği Üzerine Ekolojik Üretimde Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Etkisi. Akdeniz Üni. Ziraat Fak. Dergisi, 16(1), 79-85.
32. DEMİR HALİL, TOPUZ AYHAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, POLAT ERSİN, ÖZDEMİR FERAMUZ, SAHİN NADEEM HİLAL (2003). Ekolojik Üretimde Farklı Organik Gübre Uygulamalarının Domatesin Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkisi. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 16(1), 19-25.
33. GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÖZDEMİR FERAMUZ (2001). Gıdalarda Aroma Oluşumu ve Bazı Yenilebilir Yağlı Tohumlarda Kavurma ile Oluşan Aroma Maddeleri. Dünya Gıda, 8(1), 58-63.
34. ÖZDEMİR FERAMUZ, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ERBAŞ MUSTAFA (2001). Çay Tohumunun bazı Özellikleri ve Çay Tohumu Yağının Yağ Asidi Kompozisyonu. GIDA, 26(2), 135-138.
35. Yıldız Turgut, D., Tokgöz, H., Gölükcü, M., 2021. Bütün ve Parça Meyvelerden Üretilen Kamkat Reçellerinin Fizikokimyasal ve Fitokimyasal Özellikleri. Akademik Gıda 19 (3): 267-274.
36. Yıldız Turgut, D., Tokgöz, H., Gölükcü, M., Bayır Yeğın, A., 2021. Geleneksel turunçgil kabuk reçellerinin fiziko-kimyasal ve antioksidan özellikleri. Gıda 46 (1), 216-228
37. Gölükcü, M., Tokgöz, H., Yıldız Turgut, D., 2020. Farklı hasat zamanlarının bergamot (Citrus bergamia risso et poiteau) kabuk uçucu yağının bazı kalite parametrelerine etkisi. Bahçe 49 (2), 67-73.



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ

Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

International Congress and Symposium

1. GÖLÜKCÜ MUHARREM, YÜCEOL FULYA (2019) Essential oil composition of Juniperus species Growing Wild in West Mediterranean region of Turkey. 6th World Congress on Medicinal and Aromatic Plants. 13-17 November 2019 - Famagusta - N.Cyprus.
2. KABAŞ AYLİN, BOYACI HATİCE FİLİZ, ÖZALP RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÜNLÜ ABDULLAH, 2018. Determination of some morphological and quality traits of Turkis local tomato genotypes. 30th International Horticultural Congress, 12-16 August 2018, İstanbul-Turkey.
3. ÖZALP RAMAZAN, ÇELİK İBRAHİM, BOYACI HATİCE FİLİZ, KABAŞ AYLİN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÜNLÜ ABDULLAH, 2018. Collection, identification and conservation for sustainability of traditional local pepper genotypes. 30th International Horticultural Congress, 12-16 August 2018, İstanbul-Turkey.
4. BOYACI HATİCE FİLİZ, KABAŞ AYLİN, ÖZALP RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÜNLÜ ABDULLAH, 2018. Identification of traditional eggplant heirblooms for conservation and sustainablecommercial production. 30th International Horticultural Congress, 12-16 August 2018, İstanbul-Turkey.
5. GÖLÜKCÜ MUHARREM, UYSAL FATMA, ÇINAR ORÇUN, TOKGÖZ HALUK, BAYIR YEĞİN ARZU, 2018. Optimization of Some Parameters in St. John's Worth Oil Production. 4 Th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants 2-4 October 2018 Çeşme-İzmir Turkey (Oral).
6. TOKGÖZ HALUK, ÇINAR ORÇUN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, UYSAL FATMA, 2018. The Variation in The Rosemary Essential Oil Composition and Carnosol and Carnosic Acid Contents According To The Different Periods and Regions. 4 Th International Symposium Of Medicinal And Aromatic Plants 2-4 October 2018 Çeşme-İzmir Turkey (Oral).
7. ÇINAR ORÇUN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, KARİK ÜNAL, OĞUR ERDİNÇ, ÇİÇEK FATİH, KÖSOĞLU İLKNUR, 2018. Determination of Hipericin and Hiperforin Contents of Some St. John's Wort (Hypericum) Species Collected From Different Regions. 4 Th International Symposium Of Medicinal And Aromatic Plants 2-4 October 2018 Çeşme-İzmir Turkey (Poster).
8. TOKGÖZ HALUK, ÇINAR ORÇUN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, UYSAL FATMA, 2018. Rosemary Essential Oil Compositions According To The Distillation Time. 4 Th International Symposium Of Medicinal And Aromatic Plants 2-4 October 2018 Çeşme-İzmir Turkey (Poster).
9. TOKER RAMAZAN, YILDIZ TURGUT DEMET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2015). Changing Phenolic Compositions of Traditional Grapefruit (Citrus paradisi) and Bergamot (Citrus bergamia) Peel Jams at Production Steps. The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1(1) (Özet bildiri).
10. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, YILDIZ TURGUT DEMET (2014). Effects of Extraction Techniques on Compositions of Bergamot (Citrus bergamia) Peel Essential Oil. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 131-131.
11. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, UYSAL FATMA, ÇINAR NURTAÇ (2014). Changes in compositions of Origanum majorana and Origanum syriacum essential oils depends on the drying Temperatures. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 186-186.
12. GÖLÜKCÜ MUHARREM, UYSAL FATMA, ÇINAR NURTAÇ, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2014). Effects of drying techniques on essential oil compositions of Origanum onites and Origanum vulgare. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 187-187.
13. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET (2014). Evaluation of changes in lemon (Citrus limon) essential oil compositions obtained by different extraction techniques. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 132-132.
14. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET (2014). Determination of difference in Bitter orange (Citrus aurantium) peel essential oil compositions obtained with cold p ess and hydro-distillation. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 185-185.



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ

Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

International Congress and Symposium

15. ÇINAR ORÇUN, TANRISEVEN MUSLIME, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2014). Determination of essential oil components and antibacterial activity of *Laurus nobilis* leaves collected every month in winter. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 209-209.
16. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2013). Effects of Drying Methods and Drying Temperature on The Quality of Bay Leaf (*Laurus nobilis* L.). THE 2nd INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, 658-658.
17. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN (2013). The effects of distillation time on essential oil composition of *Origanum minutiflorum* O. Schwarz et P.H. Davis.. The First Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 1(Special issue), 103-103.
18. GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÇINAR ORÇUN, TOKGÖZ HALUK, TOKER RAMAZAN (2013). Fatty acid and essential oil composition of *Vitex agnus-castus* berry.. The First Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 1(Special issue), 292-292.
19. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, COSKUN RECEP (2011). Effect of Cultivation Techniques on Essential Oil Composition of Kumquat (*Fortunella margarita*).. 4th International Congress on Food and Nutrition, 1(Special issue), 145-145.

National Congress and Symposium

1. YILDIZ TURGUT DEMET, BAYIR YEĞİN ARZU, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, 2017. Geleneksel yöntemlerle üretilen turuncgil reçellerinin bazı fonksiyonel özellikleri. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, s: 72.
2. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, KOCATÜRK MEHMET (2015). Bazı soya çeşit ve hatlarının yağ içeriği ile yağ asitleri bileşimlerinin araştırılması. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 61.
3. APAYDIN DEMET, GEÇGEL ÜMIT, YILMAZ ISMAIL, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2015). Kudret narı çekirdeği yağının sterol kompozisyonu ile antimikrobiyel özelliklerinin belirlenmesi. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 132.
4. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, ÖZDEMİR MEHMET, YILDIZ TURGUT DEMET (2015). Bazı pıkan cevizi çeşitlerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşiminin belirlenmesi. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 60.
5. YILDIZ TURGUT DEMET, TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2015). Bergamot uçucu yağ ilavesinin zeytinyağının duyu kalitesi ve yağ asitleri bileşimine etkisi. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 65.
6. TOKGÖZ HALUK, TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÇETİN METİN DURMUS (2015). Bazı pamuk çeşitlerine ait tohumların yağ içerikleri ve yağ asitleri bileşimi. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 59.
7. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, SEYMUS FURAT (2015). Bazı susam (*Sesamum indicum*) çeşitlerinin yağ içerikleri ve yağ asitleri bileşimi. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 62.
8. İKTEN HATİCE, KÜÇÜK SADETTİN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TEMİRKAYNAK MELİHA, CAN HAKKI ZAFER (2015). Bazı Erkenci İncir Çeşitlerinin Batı Akdeniz Kosullarına Adaptasyonu. VII. Bahçe Bitkileri Kongresi, 1(1), 173-173.
9. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET (2015). Turunç (*Citrus aurantium*) çekirdeklerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşimi. YABITED II. BITKİSEL YAG KONGRESI, 1, 171.
10. YILDIZ TURGUT DEMET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2014). Bergamot (*Citrus bergamia*) Esansının Uçucu Yağ Bileşimi. II.TAB Sempozyumu, 1, 65.
11. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, UYSAL FATMA, ÇINAR NURTAÇ (2014). Farklı Hasat Zamanlarının Bazı *Thymus* Cinsi Kekiklerin Uçucu Yağ Verim ve Bileşimine Etkisi. II.TAB Sempozyumu, 1, 118.



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ

Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

▪ National Congress and Symposium

12. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, TOKER RAMAZAN, ÇELIKYURT MEHMET ALI, TUGRUL AY SAADET (2014). Tıbbi ve Aromatik Bitki İşletmelerinin Yapısal Analizi. II.TAB Sempozyumu, 1, 18.
13. TUGRUL AY SAADET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TURGUT KENAN (2011). Antalya Florasında Doğadan Toplanan Origanum vulgare'de Farklı Uygulamaların Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. 9. TARLA BITKİLERİ KONGRESİ, 2, 1295-1299.
14. TUGRUL AY SAADET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TURGUT KENAN (2011). Antalya Florasında Doğadan Toplanan Satureja cuneifolia'da Farklı Uygulamaların Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. 9. TARLA BITKİLERİ KONGRESİ, 2, 1300-1305.
15. TUGRUL AY SAADET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TURGUT KENAN (2011). Farklı Yükseklik ve Uygulamaların Defne (Laurus nobilis) Bitkisinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. 9. TARLA BITKİLERİ KONGRESİ, 2, 1398-1403.
16. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, SAHİN ALPASLAN (2011). Hasat zamanının nar çekirdek yağ miktarı ve çekirdek yağının yağ asitleri bileşimi üzerine etkisi. I. Ulusal Nar Kongresi, 141-150.
17. ÖZDEMİR FERAMUZ, TOPUZ AYHAN, SAHİN NADEEM HİLAL, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2004). Andız Pekmezinin Fenolik Madde İçeriği ve Fonksiyonel Gıda Olarak Önemi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 144-149.
18. TOPUZ AYHAN, SAHİN NADEEM HİLAL, ÖZDEMİR FERAMUZ, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2004). Andız Pekmezi Üretiminde Optimum Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 1, 178-183.
19. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2016). Defne (Laurus nobilis) yaprak uçucu yağ bileşimi üzerine distilasyon süresinin etkisi. III. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 1(1), 12-12.
20. DEMET YILDIZ TURGUT, BAYIR YEGIN ARZU, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2016). Bazı turunçgil meyvelerinden elde edilen flavedo ekstraktlarının antioksidan özellikleri. III. TIBBİ VE AROMATİK BITKİLER SEMPOZYUMU, 1(1), 74-74.



Assoc. Prof. Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ
Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

▪ **OTHER PUBLICATIONS**

▪ **Ph.D. Thesis, Master Thesis, Reports, Books etc.**

1. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, 2016. Domatesin beslenme özellikleri ve gıda sanayisinde değerlendirilmesi. Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi, 17: 46-51.
2. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, 2015. Tıbbi aromatik bitkilerin gıda sanayiinde kullanım alanları. Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi, 15: 54-59.
3. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, TOKER RAMAZAN, ÇELIKYURT MEHMET ALI, TUGRUL AY SAADET, 2012. Tıbbi ve Aromatik Bitki İşletmelerinin Yapısal Analizi. ERDEM OFSET, 88 s, ISBN:978-605-4672-08-0, Antalya.
4. YILDIZ TURGUT DEMET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2014). Nar ve narı değerlendirme imkanları. Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi, 3(9), 47-49.
5. ÇETİNAY ŞENAY, BAŞARAN MEHMET ALİ, GÜLER SADETTİN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, 2013. Antalya-Doyran Bölgesinde Doğal Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) Meyvelerinin Morfolojik Özellikleri ve Kimyasal İçeriklerinin Belirlenmesi. Ormanlık Araştırma Bülteni, 1: 1-2.
6. GÖLÜKCÜ MUHARREM (2009). Turunçgillerin Antioksidan Özellikleri. Tarımın Sesi, 23, 18-20.
7. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2006). Turunçgillerin Beslenmedeki Yeri ve İnsan
8. Sağlığı Üzerine Etkileri. Tarımsal Araştırma Bülteni, 1, 9-11.