



TAGEM
R&D AND INNOVATION

VITICULTURE RESEARCH INSTITUTE / MANISA

Ali GÜLER, PhD Food Engineer

EDUCATION

■ Assoc. prof	-
■ PhD 2012-2016	Celal Bayar University Food Engineering
■ MSc 2009-2011	Celal Bayar University Food Engineering
■ Bachelor's Degree 2002-2005	Celal Bayar University Food Engineering
LANGUAGE	English – YDS: 65

CAREER

- 2009 - : Head of Food Technology Department/Researcher, Viticulture Research Institute-Manisa.
- 1998-2009: Agricultural Technician, Viticulture Research Institute-Manisa.

ABOUT ME

He was born in 1979 in Söke-Aydın. He graduated from Söke Agricultural Technical High School in 1997 and Food Engineering Department of Celal Bayar University in 2005. He completed master's and doctorate in Institute of Natural and Applied Sciences, the same university. He has worked in Manisa Viticulture Research Institute since 1998 and he is still the Head of Food Technology Department at the same institution. He has been involved many research projects up to day and still works in 8 projects, being the leader 1 in ongoing projects. He specializes in processing technology, quality control and evaluation of grapes and grape products, and he has focused on biochemical compounds, antioxidant properties and functional grape products in his last studies.

CONTACT

Atatürk Mh., Şehit Hasan Kuzu Cd., No: 268, Pk:12, 45125, Yunusemre / Manisa TÜRKİYE

 guler.ali@tarimorman.gov.tr

 +90 236 211 1071



Ali GÜLER, PhD

Food Engineer



■ **PROJECTS**

■ **Projects Conducted**

1. Determination of drying characteristics of some seedless grape varieties. TAGEM Project, **Researcher (2022)**.
2. Determination of jam and marmalade quality of some grape varieties. TAGEM Project, **Researcher (2021)**.
3. Fig syrup and fig flour production. TAGEM Project, **Researcher (2021)**.
4. Determination of some quality parameters of sour grape juice. TAGEM Project, **Project Leader (2018)**.
5. Yabancı Kökenli Bazı Üzüm Çeşitlerinin Manisa Koşullarındaki Performanslarının ve Ampelografik Özelliklerinin Belirlenmesi. TAGEM Project, **Researcher (2018)**.
6. Üzümün Katma Değerli Farklı Ürünlere Dönüştürülmesi ve Besin İçeriklerinin Saptanması. GAP Kalkınma Ajansı, **Researcher (2018)**.
7. Effects of water deficit treatments on vine growth, yield and grape quality of some table grape varieties. TAGEM Project, **Researcher (2018)**.
8. Clonal selection of Muscat of Bornova grape variety. TAGEM Project, **Researcher (2018)**.
9. Evaluation of Aegean Region local grape varieties in terms of raisin and must properties. TAGEM Project, **Researcher (2017)**.
10. Investigation of Environmentally Friendly New Techniques (Organic & Good Agricultural Practices) for Table Grape Growing. (2015-1-TR01-KA104-018668), EU Project (Erasmus+KA1), **Researcher (2016)**.
11. The usage of sour grape juice in beverage technology: self life stability, kinetic variations and determination of bioactive compounds. CBÜ-BAP, **Project Leader (2016)**.
12. Determination of biochemical characteristics of some grape varieties and clones developing by Manisa Viticulture Research Institute. TAGEM Project, **Project Leader (2016)**.
13. Effects of plant density on wine quality in some grape varieties. TAGEM Project, **Project Leader (2016)**.
14. İzmir ve Manisa İllerinde Üreticilerin İyi Tarım Uygulamalarına Yaklaşımı ve Uygulamaların Ekonomik Analizi. TAGEM Project, **Researcher (2016)**.
15. Burdur Dimriti, Razakı, Siyah Dimrit Ve Siyah Gemre Üzüm Çeşitlerinde Klon Seleksiyonu. TAGEM Project, **Researcher (2013)**.
16. Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğünün AR-GE ve Laboratuvar Altyapısının Geliştirilmesi. Zafer Kalkınma Ajansı, **Researcher (2012)**.
17. Siyah Üzüm Posası Katkılı Mısır Cipsi Eldesi: Yeni Üründe Antioksidan Kapasitenin ve Kateşin Fenoliklerin İzlenmesi. CBÜ-BAP, **Researcher (2012)**.
18. Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Ekonomik Öneme Sahip Bazı Üzüm Çeşit Ve Amerikan Asma Anaçları İle Klonlarının Virüsler Ve Agrobacterium Vitis Yönünden Arındırılması, Tanımlanması ve Yeni Üzüm Çeşitlerinin Geliştirilmesi. TÜBİTAK 1007, **Researcher (2012)**.
19. Uşak Karahallı Bölgesi İçin Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Adaptasyonu. Kurumsal, **Researcher (2009)**.
20. Organik Sultani Çekirdeksiz Üzüm Yetiştiriciliği. TAGEM Project, **Researcher (2009)**.
21. Ege Bölgesi Genetik Kaynakları. TAGEM Project, **Researcher (2009)**.



Ali GÜLER, PhD Food Engineer



▪ Ongoing Projects

1. Investigation of the effects of different maceration, deacidification and evaporation techniques on quality and toxic compounds in pekmez processing, TAGEM Project, **Project Leader**.
2. The effect of different irrigation levels on yield and quality in 'Bornova Misketi' and 'Foça Karası' grape varieties irrigated with subsurface drip irrigation method. TAGEM Project, **Researcher**.
3. Effects of different trellis systems and partial rootzone drying (prd) technique on physiological activities, yield and quality of Beyra, Efem, Spil Karası table grape varieties. (TAGEM/BBAD/B/19/A1/P6/1001), TAGEM Project, **Project Leader**.
4. Effects of different cultivation models on table grape cultivation in soilless agriculture. TAGEM Projesi, TAGEM Project, **Researcher**.
5. Determining the effects of climatic factors on fruit yield and quality in viticulture: Manisa Region. TAGEM Project, **Researcher**.
6. Effects of cover crop, compost, microbial and mineral fertilizer applications on vine growth, yield, grape quality and soil properties. TAGEM Project, **Researcher**.
7. Determination of adaptation for newly developed table grape varieties in different ecologies. TAGEM Project, **Researcher**.
8. Farklı Çekirdeksiz Üzüm Çeşitlerinin Filiz ve Koruk Turşusu Üretimine Uygunluklarının Araştırılması. TAGEM Projesi, **Researcher**.



Ali GÜLER, PhD

Food Engineer

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ **PUBLICATIONS**

▪ **INTERNATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

▪ **Articles Published in International Journals**

1. **Guler, A.** (2023). Effects of different maceration techniques on the colour, polyphenols and antioxidant capacity of grape juice. *Food Chemistry*, 404, 134603. **(Sci, Q1)**
2. **Guler, A.,** Candemir, A., Ozaltin, K. E., Asiklar, F. B., & Saygac, S. 2022. Determination of biochemical characteristics, antioxidant activities, and individual phenolic compounds of 13 native Turkish grape juices. *Erwerbs-Obstbau*, 1-11. **(Sci, Q3)**
3. **Güler A.,** 2021. Physical, chemical and sensory properties of sour grape based beverages and monitoring of their quality changes during storage. *Ukrainian Food Journal*, 10 (3): 459-478. **(Sci emerging)**
4. **Güler A.,** Yildiz Turgut D. 2021. Fatty acids, phenolic compounds and antioxidant capacity of the seeds from nine grape cultivars (*Vitis vinifera* L.). *Ciência Téc. Vitiv.*, 36 (2): 116-125 **(Sci expanded, Q4)**
5. **Guler, A.,** Candemir, A. 2020. Determination of physicochemical characteristics, organic acid and sugar profiles of Turkish grape juices. *Int. J. Agric. Environ. Food Sci.*, 4(2), 149-156. **(peer-reviewed journal)**
6. **Guler, A.,** Candemir, A., Merken, O., Asiklar, F.B., Dilli, Y., Yildiz, N. 2019. Determination of physical, biochemical and antioxidant properties and mineral compositions of some new developed grape varieties and selected clones from Turkey. *Fresenius Environmental Bulletin*, 28 (12A), 10146-10153. **(Sci expanded, Q4)**
7. **Guler, A.,** Tokusoglu, O., Artik, N. 2018. Alterations on phenolic compounds and antioxidant activity during sour grape juice concentrate processing. *Ciência Téc. Vitiv.* 33(2) 136-144. **(Sci expanded, Q4)**
8. **Guler, A.,** Tokusoglu, Ö., 2016. Quality Evaluation, Total Phenolic Content, Organic Acid Profiles and Antioxidant Activity of Soft Drinks with Koruk (Sour Grape) Concentrate. *Natural Science and Discovery*, 2(2), 41-47. **(peer-reviewed journal)**
9. **Guler, A.,** Candemir, A., 2014. Total Phenolic and Flavonoid Contents, Phenolic Compositions and colour Properties of Fresh Grape Leaves. *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences Special Issue: 1*, pp. 778-782. **(peer-reviewed journal)**
10. Soltekin, O., **Güler, A.,** Teker, T., & Candemir, A. (2022). Combined Effects of Pruning and Crop Removal Levels on Yield, Quality, and Physiological Properties in 'Merlot' and 'Cabernet Sauvignon' Grapevines. *Erwerbs-Obstbau*, 64(Suppl 1), 129-140. **(Sci, Q3)**
11. Arslan, S., **Güler, A.,** Nurdan Güngör, Dağaşan, Ö., Yiğitkaya, S., Yeşim Kale, L., Numanoğlu, E., Balaban, B., Özaltın, K.E., Merken Ö., Kacar, G. 2022. False positive effect of sulfur sources used in growing and processing of vine (*Vitis Vinifera* L.) leaves on the results of dithiocarbamate analysis based on carbon disulfide measurement, *Food Additives & Contaminants: Part A*, DOI: 10.1080/19440049.2022.2093987 **(Sci, Q2)**
12. Yenil, N., Yemiş, F., Sabikoglu, İ., Memon, N., & **Güler, A.** 2022. Comparative Analyses of Few West Turkish Varieties of Pomegranate (*Punica granatum* L.) Peels for Phenolic Content Using Liquid Chromatography. *Polycyclic Aromatic Compounds*, 1-17. **(Sci expanded, Q3)**
13. Yenil, N., Yemis, F., **Guler, A.** 2019. In different maturation stages of *Arum Italicum* Miler (araceae) fruits, determination of the ellagic acid, hesperidin, resveratrol and quercetin quantities by hplc-dad. *Fresenius Environmental Bulletin*, 28 (3), 2035-2040. **(Sci expanded, Q4)**
14. Soltekin, R.O., **Güler, A.,** Candemir, A., Altindişli, A., Unal, A. 2019. Response of (*Vitis vinifera* L.) cv. Fantasy Seedless to water deficit treatments: Phenolic compounds and physiological activities. *42nd World Congress of Vine and Wine. BIO Web of Conferences 15*, 01001 (2019) **(Indexed in Web of science)**
15. Siyah Dimrit Clones. *The Journal of Ege University Faculty of Agriculture Special Issue*, ISSN 1018-8851, Volume-II3 2013, 395-398 pp. **(peer-reviewed journal)**
16. Dilli, Y., **Guler, A.,** 2013. Comparison of Some Physical and Chemical Properties of Grape Molasses in Siyah Dimrit Clones. *The Journal of Ege University Faculty of Agriculture Special Issue*, ISSN 1018-8851, Volume-II3 2013, 395-398 pp. **(peer-reviewed journal)**



Ali GÜLER, PhD

Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

▪ International Papers, Seminars, etc.

1. **Güler, A.** 2022. Salamura işleme tekniğinin organik ve konvansiyonel olarak yetiştirilen asma yapraklarının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerinin incelenmesi. 5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022) 23-25 November 2022. **(oral presentation)**
2. **Güler, A.** 2022. Üzüm Pekmezlerinin Mineral İçeriği Ve Antioksidan Özelliklerinin Beslenme Açısından İncelenmesi. 8th International Congress on Nutrition Obesity and Community Health 22-23 December 2022. **(oral presentation)**
3. **Guler, A.,** Candemir, A., Ozaltın, K.E., 2019. Organic acid compositions of Sultani Çekirdeksiz and Cabernet Sauvignon sour grape juices. 1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya/Turkey. **(poster presentation)**
4. **Guler, A.,** Candemir, A., Ozaltın, K.E., 2019. Determination of the correlations between total phenolic content and antioxidant activity in the grape juice. 1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya/Turkey. **(poster presentation)**
5. **Guler, A.,** Merken, O. 2018. Evaluation of relations between yield and quality in wine grapes. I. International Agricultural Science Congress, 09-12 May 2018, Van/Turkey **(poster presentation)**
6. **Guler, A.,** Candemir, A., Ozaltın, K.E., Asıklar, F.B. 2018. Determination of changes in total phenolic and flavonoid contents, anthocyanin and antioxidant capacity of red grape juices during storage. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2018 **(poster presentation)**
7. **Guler, A.** 2017. 5-hydroxymethyl-2-furfural (HMF) in molasses produced at different evaporation temperatures. 2nd International Balkan Agriculture Congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey. **(poster presentation; published book of abstract)**
8. **Guler, A.,** Candemir, A., 2017. Polyphenol contents, antioxidant activities, colour and chemical properties of fresh koruk (sour grape) juices in Turkey. 2nd International Balkan Agriculture Congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
9. **Guler, A.,** Tokuşoğlu, Ö., 2014. Production of Koruk Juice Concentrate and Determination of the Effects of the Process on Quality and Antioxidant Activity. 25th International Scientific- Expert Congress on Agriculture and Food Industry, 2014, Izmir, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
10. **Guler, A.,** Candemir, A., 2014. Total Phenolic and Flavonoid Contents, Phenolic Compositions and colour Properties of Fresh Grape Leaves. Balkan Agricultural Congress 8-11 september 2014, Edirne, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
11. **Guler, A.,** Candemir, A., 2013, Drying Kinetics Sun Dried Black Corinth Raisins, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid/Macedonia. **(poster presentation)**
12. **Guler, A.,** Candemir, A., Karabat, S., 2012. Total Phenolics, Antioxidant Activity And Mineral Contents Of Some Aegean Region Wines. 35th World Congress of Vine and Wine. 18-22 June 2012, İzmir, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
13. **Guler, A.,** Candemir, A., 2012. Determination Of Some Physical And Chemical Properties Of Grape Pomace That is Wine Industry By-Product, Grape Pomace Powder Production And Evaluation Of Pomace Usability In Foods. 35th World Congress of Vine and Wine. 18-22 June 2012, İzmir, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
14. **Guler, A.,** Tokuşoğlu, Ö., 2012. Utility of Novel Food Processing Techniques on Grape and Grape Derived Products. In Proceedings of the 2012 Advanced Nonthermal Processing in Food Technology International Congresses, pp. 277-282, 7-10 May 2012, Kuşadası, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**



Ali GÜLER, PhD Food Engineer



▪ International Papers, Seminars, etc.

15. Candemir, A., Guler, A., Ozaltın, K.E., Asıklar, F.B. 2019. Determination of drying characteristics of crimson seedless grape variety. 1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya/Turkey. **(poster presentation)**
16. Soltekin, O., Güler, A., Candemir, A., Altındışli, A. and Unal, A., 2019. Response of (*Vitis vinifera* L.) cv. Fantasy Seedless to water deficit treatments: Phenolic compounds and physiological activities - 42nd World Congress of Vine and Wine. 15-19 July 2019, Geneva, Switzerland. **(oral presentation)**
17. Soltekin, R.O., Güler, A. 2018. A Review: Occurrence and Control of Ochratoxin-A in Sultana Raisins. - 29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – İzmir, Turkey. **(poster presentation)**
18. Candemir, A., Güler, A., Ozaltın, K.E., Asıklar, F.B., Soltekin, O. 2018. Effect of dipping pretreatment on local raisins. I. International Agricultural Science Congress, 09-12 May 2018, Van/Turkey **(poster presentation)**
19. Candemir, A., Güler, A., Asıklar, F.B., Ozaltın, K.E. 2018. The effect of brine acidity on colour of brined vine leaf production. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2018 **(poster presentation)**
20. Asıklar, F.B., Ozaltın, K.E., Candemir, A., Güler, A., Celik, S. 2018. Quality parameters and suitability of autumn royal grape variety on jam production. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2018 **(poster presentation)**
21. Ozaltın, K.E., Candemir, A., Güler, A., Asıklar, F.B. Determination of polyphenol and sensory properties of carbonated grape juice beverage including Mesir aroma extract. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2018 **(poster presentation)**
22. Aşıklar, F.B., Güler, A., Candemir, A., Özaltın, K.E., 2017. Some quality parameters of Bornova misketi grape juice. 2nd International Balkan Agriculture Congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey. **(poster presentation)**
23. Özaltın, K. E., Aşıklar, F.B., Candemir, A., Güler, A., 2017. Traditional grape jam production by using different grape varieties and determination of some quality parameters. 2nd International Balkan Agriculture Congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey. **(poster presentation)**
24. Candemir, A., Güler, A., Özaltın, K.E., Aşıklar, F.B., 2017. Must properties of some grape varieties. 2nd International Balkan Agriculture Congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey. **(poster presentation)**
25. Ulaş, S., Güler, A., Candemir, A., 2014. Effects of Rootstocks on Different Physiological Parameters in Some Grape Cultivars. Balkan Agricultural Congress 8-11 september 2014, Edirne, Turkey. **(poster presentation)**
26. Candemir, A., Güler, A., Karabat, S., 2014. Comparison of Quality Characteristics of Different Regions Raisins. Balkan Agricultural Congress 8-11 september 2014, Edirne, Turkey. **(poster presentation)**
27. Aşıklar, F.B., Güler, A., Candemir, A., 2014. Current Problems in Raisin Production and Export. Balkan Agricultural Congress 8-11 september 2014, Edirne, Turkey. **(poster presentation)**
28. Tokuşoğlu Ö., Güler A. 2013. The Manufacturing Strategies of Corn Chips with Black Grape Pomace: Monitoring of Quality Properties and Antioxidative Profiles in New Functional Chips. Poster Presentation-14th July,2013- Food Chemistry Section-Nutraceutical and Functional Foods Division. 2013 IFT Annual Meeting + Food Expo Chicago/ ILLINOIS, July 13-16, USA. **(poster presentation)**
29. Dilli, Y., Güler, A., 2012. Comparison of Some Physical and Chemical Properties of Grape Molasses In Siyah Dimrit Clones, 23rd International Scientific Experts Congress on Agriculture and Food Industry, 27-29 September 2012, Kuşadası-Turkey. **(poster presentation)**



Ali GÜLER, PhD Food Engineer



▪ International Papers, Seminars, etc.

30. Dilli, Y., Guler, A., Karabat, S., 2012. Performances In Conditions Of The Inner Aegean Region Of Some Wine Grape Varieties 35th World Congress of Vine and Wine. 18-22 June 2012, İzmir, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
31. Tokuşoğlu, Ö., Stefova, M., Pur, B., **Guler, A.**, 2012. Fonksiyonel Eksrüder Atıştırma Yiyeceği Hakkında Bir Çalışma. Uluslararası Gıda Tarım ve Gastronomi Kongresi, 15-19 Şubat 2012, Antalya, Türkiye. **(oral presentation)**
32. Tokuşoğlu, Ö., Swanson, B. G., Powers, J.R., **Guler, A.**, Barbosa Canovas, G. V., 2012. High Presssure Processing on Black and White Grape Pomaces. In Proceedings of the 2012 Advanced Nonthermal Processing In Food Technology International Congress , pp. 228-234, 7-10 May 2012, Kuşadası, Turkey. **(oral presentation; full paper was published congress book)**
33. Tokuşoğlu, Ö., Swanson, B. G., Powers, J.R., Younce, F., **Guler, A.**, 2011. High Presssure Processed Grape Pomaces: Multivariate Analysis Of Majör Flavan-3-Ol Phenolics, Antioxidant Activity And Microbiological Quality Profiles. IFT Annual Meeting, June 11-14, New Orleans/Louisiana, USA. **(poster presentation)**
34. Dilli, Y., **Guler, A.**, Yağcı, A., Karabat, S., Altındişli, A. 2009, Adaptation of Some Wine Grapes Varieties in the Karahallı Uşak region. 32nd World Congress of Vine and Wine, 7th General Assembly of the OIV. Zagreb/Crotia. **(oral presentation)**



Ali GÜLER, PhD

Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

▪ NATIONAL ARTICLES AND PAPERS

▪ Articles Published in National Journals

1. **Guler, A.**, Aşıklar, F.B., Özaltın, K.E., Candemir, A. 2022. Determination of the process effects on koruk juice quality. Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, <https://doi.org/10.30910/turkjans.1061065> (*Tr Dizin*)
2. **Güler, A.**, 2015. Üzüm Ürünlerinin İşlenmesinde Okratoksin-A Üzerine Etkili Faktörler, Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi-A27, s. 670-677. (*Hakemli dergi*)
3. **Güler, A.**, Candemir, A., 2015, Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Alternatif Çeşitler Ve Kuru Üzüm Karakteristiklerinin Belirlenmesi, Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi-A27, s. 348-358. (*Hakemli dergi*)
4. Esetlili, B.Ç., Pekcan, T., Aydoğdu, E., Karaman, H.T., Yaman, Ş., Merken, Ö., **Güler, A.** 2021. Zeytinde (*Olea europaea* cv. Ayvalık) Farklı Potasyumlu Gübre Uygulamalarının Verim ve Zeytinyağı İçeriği Üzerine Etkisi. SPEC Tarım Bilimleri Dergisi 5(1):118-126. (*Hakemli Dergi*)
5. Çolak Esetlili, B., Merken, Ö., **Güler, A.**, Pekcan, T., Karabat, S., Ünal, A., Anaç, D. & Eryüce, N. (2020). Cabernet Sauvignon Şaraplık Üzüm Çeşidinde Farklı Potasyumlu Gübre Uygulamalarının Yaprak Besin Element İçerikleri Üzerine Etkileri. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, E.Ü Ziraat Fakültesi Dergisi Özel Sayısı 2020, 9-16. DOI: 10.20289/zfdergi.727020
6. Soltekin, R.O., **Güler, A.** 2018. Kuru üzümde okratoksin-A sorunu ve alınacak tedbirler. Apelyasyon E Dergi. Ağustos 2018/ Sayı: 57. <http://apelyasyon.com/Yazi/866-kuru-uzumde-okratoksin-a-sorunu-ve-alinacak-tedbirler?bul=%C3%BCz%C3%BCm>
7. Aşıklar, F.B., **Güler, A.**, Candemir, A., Özaltın, K.E. 2018. Bornova Misketi özelinde yerel çeşitlerin değerlendirilmesi. Apelyasyon E Dergi. Temmuz 2018 / Sayı: 56. ISSN: 2149-4908. <http://apelyasyon.com/Yazi/847-bornova-misketi-ozelinde-yerel-cesitlerin-degerlendirilmesi>
8. Aşıklar, F.B., Candemir, A. ve **Güler, A.** 2016. Üzüm Suyunun Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. Bahçe Özel Sayı: VII. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongre Bildirileri-Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi (Babikon2015 II. Cilt), C: 45, S:670-676, Y:2016, ISSN 1300-8943. (*Hakemli dergi*)
9. Candemir, A., **Güler, A.**, Soltekin, O., 2015. Üzüm Ürünlerinin Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi-A27, s. 399-402. (*Hakemli dergi*)
10. Soltekin, R.O., **Güler, A.**, İnan, M.S. 2015, Çekirdeksiz Üzümde Kurutma İşlemi, Apelyasyon Dergisi, 2015, Sayı: 25.
11. Teker, T., **Güler, A.**, Candemir, A. 2015. 2015 Yılı Bölge Grup Toplantısı Bildirileri Kitabı, Böl.: Üzüm Kurutma Tekniği ve Son Yıllardaki Gelişmeler, Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Yayınları No:154, ISBN:978-975-407-350-8.
12. **Güler, A.**, Candemir, A., 2014. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Bandırma Çözeltilisinin Hazırlanması ve Bandırma İşlemi. Manisa Ticaret Borsası Dergisi, Yıl:1 Sayı:2 Sayfa:30-31
13. Ulaş, S., **Güler, A.**, 2014. Ege Bölgesinde Geleneksel Üzüm Ürünlerinde Kullanılan Bazı Yöresel Çeşitler. Hasad Dergisi, Temmuz 2014, Yıl:30, Sayı:350 Sayfa:64-67 (*Hakemli dergi*)
14. Aşıklar, F.B., **Güler, A.**, Candemir, A., 2014. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretim ve İhracatında Karşılaşılan Güncel Sorunlar. Manisa İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi, 4(10): 6-7.
15. **Güler, A.**, Tokuşoğlu, Ö., 2014. Geleneksel Bir Lezzet: Koruk Suyu; Üretimi ve Konsantre Edilmesi. Manisa İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi, 4(10): 16-17.
16. **Güler, A.**, 2014. Üzümde Okratoksin-A Sorunu ve Gelişimi Üzerine Etkili Faktörler. Manisa İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi, 4(10): 16-17.
17. Erdem A., **Güler A.**, 2013. Üzümün kurutulması, besin madde içeriği ve insan sağlığındaki önemi. Mardin Gıda Tarım ve Hayvancılık Dergisi. 3(8): 46-52.
18. **Güler, A.**, Candemir, A., 2013. Alternatif Bir Kurutmalık Çeşit; Siyah Kışmış. İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi, 7: 64-65.
19. **Güler, A.**, 2011. Çekirdeksiz Üzüm Kurutma Tekniği, Manisa Tarım ve Gıda Dergisi, 3: 28-30.
20. Çalkan Sağlam Ö., **Güler, A.**, 2007. Üzümün Değerlendirme Şekilleri, TarımTürk Dergisi, 6 :7-8.



Ali GÜLER, PhD

Food Engineer



▪ National Papers, Seminars, etc.

1. **Güler A.**, Candemir, A., Özaltın K.,E., Aşıklar, F.,B. 2022. Farklı Üzüm Çeşitlerinden Üretilen Pekmezlerin Şeker, Mineral ve Fenolik Madde Kompozisyonları ile Antioksidatif Özelliklerinin Belirlenmesi. 10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022, Manisa. **(Sözlü sunum)**.
2. **Güler A.**, Candemir A., Aşıklar, F.,B., Özaltın K.,E. 2022. Baharatlı Koruk Şerbeti Üretimi10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022, Manisa. **(Poster sunum)**.
3. Aşıklar, F., B., Candemir, A., **Güler, A.**, Özaltın, K., E. 2022. Bazı üzüm çeşitlerinin reçel ve marmelat kalitelerinin belirlenmesi. 10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022, Manisa. **(Sözlü sunum)**.
4. Aşıklar, F., B., **Güler A.**, Candemir A., Özaltın, K., E., 2023. Çekirdeksiz kuru üzüm üretim teknikleri ve standardizasyon. 10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022, Manisa. **(Poster sunum)**.
5. Candemir, A., Aşıklar, F., B., **Güler, A.**, Özaltın, K., E. 2022. Dilimlenerek Kurutulmuş Üzümlerin Kuruma Karakteristiklerinin ve Kuru Üzüm Kalitesinin Belirlenmesi. 10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022, Manisa. **(Sözlü Sunum)**.
6. Candemir, A., Aşıklar, F., B., **Güler, A.**, Özaltın, K., E., Dirim, N., Çalışkan, Koç G. 2022. Bazı Çekirdeksiz Üzüm Çeşitlerinin Farklı Kurutma Şartlarındaki Kuruma Karakteristiklerinin Belirlenmesi. 10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022. Manisa. **(Poster sunum)**.
7. Özaltın K.,E., **Güler A.**, Candemir, A., Aşıklar, F.,B. 2022. 3D Yazıcı Teknolojisi ile Üzümün Konsept Tasarımı. 10. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu.03-07 Ekim 2022, Manisa. **(Poster sunum)**.
8. **Güler, A.** 2017. Koruk Suyunun Konsantre Edilmesinde Prosesinin Toplam Fenolik Madde Ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkisi. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım, Antalya **(poster sunum)**
9. **Güler, A.**, Özaltın, K.E., Candemir, A. 2017. Bazı Çerezlik Kuru Üzümlerin Fenolik Madde Kompozisyonunun Belirlenmesi. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım, Antalya **(poster sunum)**
10. **Güler, A.** 2017. Koruk konsantresi üretimi ve içecek teknolojisinde kullanılabilirliğinin belirlenmesi. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(sözlü bildiri)**
11. **Güler, A.** Candemir, A., Merken, Ö., Yıldız, N. 2017. Bazı üzüm çeşitleri ve klonlarda mineral madde kompozisyonu ve renk özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(poster bildiri)**
12. **Güler, A.** Candemir, A., Dilli, Y., Aşıklar, F.B. 2017. Bazı üzüm çeşitlerinin antioksidatif özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(poster bildiri)**
13. Candemir, A., **Güler, A.**, Özaltın, K.E., Aşıklar, F.B. 2017. Yerel üzüm çeşitlerinin şıralık ve kurutmalık özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(sözlü bildiri)**
14. Aşıklar, F.B., **Güler, A.**, Candemir, A., Özaltın, K.E., 2017. Yerel genotiplerin değerlendirilmesi: Bornova Misketi örneği. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(poster bildiri)**
15. Aşıklar, F.B., Güler, A., Candemir, A., Özaltın, K.E., 2017. Çekirdeksiz kuru üzüm standardizasyonunun tarihçesi. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(poster bildiri)**
16. Özaltın, K.E., **Güler, A.**, Candemir, A., Aşıklar, F.B. 2017. Üzüm çekirdeği yağı ile diğer bitkisel kaynaklı yağların yağ asitleri yönünden karşılaştırılması. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(poster bildiri)**
17. Candemir, A., Dirim, N., **Güler, A.** 2017. Kuru üzüm üretiminde ultrasonik ön uygulamaların kullanım olanaklarının araştırılması. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara **(poster bildiri)**
18. Candemir, A., Aşıklar, F.B., **Güler, A.**, 2015. Sirkenin Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, VII. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, 25-29 Ağustos, Çanakkale. **(poster sunum)**



Ali GÜLER, PhD Food Engineer

TAGEM
R&D AND INNOVATION

▪ National Papers, Seminars, etc.

19. Aşıklar, F.B., Candemir, A., **Güler, A.**, 2015. Üzüm Suyunun Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, VII. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, 25-29 Ağustos, Çanakkale. **(poster sunum)**
20. Ulaş, S., **Güler, A.**, 2015. In Vitro Kuraklık Stresi Uygulamalarının 1613c Asma Anacında Prolin Düzeylerine Etkisi, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir (poster sunum)
21. **Güler, A.**, Candemir, A., 2014. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretim Prosesi ve Kaliteye Etkileri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014, Adana. (poster sunum)
22. Aşıklar, F.B., Özaltın, K.E., Candemir, A., ve **Güler, A.** 2016. Üzüm Suyundan Mesir aromalı Gazlı-Gazsız İçecek Üretimi. Ege İhracatçılar Birliği IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, 24 Mayıs 2016, İzmir. (poster bildiri)
23. **Güler, A.**, Candemir, A., 2015. Yeni Geliştirilen Üzüm Çeşitleri ve Klonlarının Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir (poster sunum).
24. Candemir, A., **Güler, A.**, 2015. Üzüm Posası Ekstresinin Farklı Sıcaklık Ve Sürelerde Demlenmesinin Toplam Fenolik Madde ve Antosiyanin İçeriğine Etkisinin Belirlenmesi. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir. (poster sunum)
25. **Güler, A.**, Candemir, A., 2014. Farklı Bandırma Uygulamalarının Kuş Üzümünün Kurutulma Sürecinde Renk Karakteristikleri Üzerine Etkisi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014, Adana. **(poster sunum)**
26. Candemir, A., **Güler, A.**, 2014. Sofralık Üzüm Muhafazası ve Bazı Hasat Sonrası Uygulamaları. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014, Adana. **(poster sunum)**
27. Ulaş, S., **Güler, A.**, 2014. Ege Bölgesinde Geleneksel Üzüm Ürünlerinde Kullanılan Bazı Yöresel Çeşitler. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı 17-19 Nisan 2014, sayfa: 443-445, Adana. **(poster sunum, tam metin basıldı)**
28. Ateş, F., **Güler, A.**, 2014. Organik Preparat Uygulamasının Kuru Üzüm Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014, Adana. **(poster sunum)**
29. **Güler, A.**, 2013, Üzüm Ürünlerinin İşlenmesinde Okratoksin-A Üzerine Etkili Faktörler, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya. **(poster sunum)**
30. **Güler, A.**, 2013, Üzüm Posası Tozu Üretimi Ve Gıda Ürünlerinde Kullanılabilirliğinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya. **(sözlü bildiri)**
31. **Güler, A.**, Candemir, A., 2013, Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Alternatif Çeşitler Ve Kuru Üzüm Karakteristiklerinin Belirlenmesi , 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya. **(sözlü bildiri)**
32. Candemir, A., **Güler, A.**, Soltekin, O., 2013, Üzüm Ürünlerinin Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya. **(poster sunum)**
33. Candemir, A., **Güler, A.**, Teker, T., 2013, Üzüm Ürünlerinin Mineral Madde İçeriklerinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya. **(poster sunum)**
34. **Güler, A.**, İnan, M. S., 2011. Siyah Kışmış Üzüm Çeşidinin Kurutulması ve Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Türkiye VI. Bahçe Bitkileri Kongresi, Şanlıurfa, 04-08 Ekim 2011, sayfa 223-226. **(poster sunum, tam metin basıldı)**
35. İnan, M. S., **Güler, A.**, 2011. Ege Bölgesinde Sultani Çekirdeksiz Üzüm Çeşidinin Kurutulmasında Kullanılan Değişik Sergi Tipleri. Türkiye VI. Bahçe Bitkileri Kongresi, Şanlıurfa, 04-08 Ekim 2011, s.83-87. **(poster sunum, tam metin basıldı)**
36. Sağlam, H., Çalkan, Sağlam, Ö., Aktan, E., Çelik, Ş., Kesgin, M., **Güler A.**, İnan, M. S., Ünal, A., 2009, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsünde Yapılan çalışmalarda elde edilen Mezellere Ait ilk Değerlendirmeler, 7. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 05-09 Ekim 2009, Salihli/Manisa. **(sözlü bildiri)**
37. Tokuşoğlu, Ö., **Güler, A.**, 2009, Fonksiyonel Yeni Ürün: Lutein Katkılı Eritme Peyniri Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2009, Pamukkale Üniversitesi Kınıklı/DENİZLİ. **(sözlü bildiri)**



Ali GÜLER, PhD

Food Engineer



▪ **OTHER PUBLICATIONS**

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

1. **Güler A.**, 2016. The usage of sour grape juice in beverage technology: self life stability, kinetic variations and determination of bioactive compounds. PhD Thesis, Celal Bayar University, Graduate School of Natural and Applied Science, 219 p.
2. **Güler A.**, 2011. Obtaining of corn chips with black grape pomace: Monitoring of quality properties, antioxidant capacity and some catechin phenolics in new products. MSc Thesis, Celal Bayar University, Graduate School of Natural and Applied Science, 76 p.
3. **Güler, A.** 2019. Organik üzüm ve üzüm ürünleri üretimi (Bölüm 10) s. 165-172. Organik Üzüm Yetiştiriciliği. Editör Gültekin Özdemir. Aralık 2019, Nobel Akademik Yayınları, Ankara. ISBN 978-605-7662-83-5. (**Book chapter**)
4. **Güler, A.** 2019. "Organik üzümün besin değeri ve insan beslenmesindeki önemi" (Bölüm 11) sh. 173-179. "Organik Üzüm Yetiştiriciliği". Editör Gültekin Özdemir. Aralık 2019, Nobel Akademik Yayınları, Ankara. ISBN 978-605-7662-83-5. (**Book chapter**)
5. **Güler, A.**, 2009. Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitleri, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Yayınları, (Kitapçık) Yayın No: 133, Manisa.



Ali GÜLER, PhD Food Engineer



▪ Membership, Training, Course, Meeting, Congress, Symposium and Other Activities

1. National Trainings: Nutritional value of grapes and processing, Grape harvest criterias and measurement techniques, Grape drying technology.
2. Participated Courses: Investigation of Environmentally Friendly New Techniques (Organic & Good Agricultural Practices) for Table Grape Growin. Palermo, Sicily, Italy. (12-13 July 2016).
3. Participated Courses: TÜBİTAK 1001 project training, Celal Bayar University, 27-29 April 2016.
4. Participated Courses: English language course, Turk-American Culture Society, Ankara (CIMMYT, ICARDA ve TAGEM), 03.12.2007-07.04.2008.
5. Participated Courses: Project preparation training, Manisa Valiliği, Avrupa Birliği Dış ilişkiler projeleri Koordinasyon Merkezi, 6-7.11.2008.
6. Participated Courses: Organic agriculture, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü Yayım Dairesi Başkanlığı, 04-08. 09. 2006
7. Professional Membership: International Organisation of Vine and Wine (OIV) expert, Turkey-Public-University-Industry-Collaboration (KÜSİ) Manisa Planning and Development Board Member, Celal Bayar University Food Engineering Department Advisory Board Member.