



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BATI AKDENİZ TARIMSAL ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ ANTALYA



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

- Lisans** 1983-1988 Ankara Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
- YABANCI DİL** İngilizce

İŞ TECRÜBESİ


- 1988-1989 Türkiye Kalkınma Vakfı-KÖY-TÜR Gıda Mühendisliği
Bölümü - BOLU
- 1989-1990 Mühendis, ROCHE Müstehzarları A.Ş.- İSTANBUL
- 1990-1993 Mühendis, Malatya Meyvecilik Araştırma Enstitüsü-
MALATYA
- 1993-2004 Mühendis, Narenciye ve Seracılık Araştırma
Enstitüsü- ANTALYA
- 2004-Devam Mühendis, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma
Enstitüsü- ANTALYA

HAKKIMDA


1966 Yılında Ankara'da doğmuştur. 1988 Yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Teknolojisi bölümünden mezun olmuştur. Meslek hayatına 1988 yılında mühendis olarak özel sektörde başlamıştır. 1990 yılında Malatya Meyvecilik Araştırma Enstitüsünde kamu görevine başlamıştır. 1993 yılından bu yana Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojisi ve Tıbbi Bitkiler Bölümünde devam etmektedir.

Meyve sebze işleme, gıda kimyası ve gıda teknolojisi, tıbbi-aromatik bitki işleme teknolojileri üzerinde araştırmalar yapmaktadır.

İLETİŞİM

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

 haluk.tokgoz@tarimorman.gov.tr

 0 242 325 53 25



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Ülkemizde Yetiştirilen Moro Kan Portakalının Meyve Suyuna İşlemeye Uygunluğunun Tespiti ve Antosiyanin Stabilitesi Üzerine Işık, Sıcaklık ve pH'nın Etkisi (2008-2010, TAGEM, Proje Lideri).
2. Karpuzun (Citrullus lanatus) Beslenme Özellikleri ve Aroması Üzerine Aşılı Fide Kullanımının Etkileri (2010-2012, TAGEM, Proje Lideri).
3. Ülkemizde Yetiştirilen Önemli Nar (Punica granatum) Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Bazı Özellikleri ve Yağ Asidi Bileşimleri (2006-2007, TÜBİTAK, TOVAG, 106O265,).
4. Turşuluğa Uygun Cin Biberi Islah projesi (2007-2010, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
5. Tıbbi Aromatik Bitkiler Merkezi Laboratuvarı Alt Yapı Projesi (2008-2010, DPT, Yardımcı Araştırmacı).
6. Kurutulmuş Nar (Punica granatum) Danesi Üretimi ve Ürün Kalitesi Üzerine Kurutma Metodu Ambalajlama Tekniği ve Depolama Süresinin Etkisi (2010-2013, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
7. 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 EĞİTİM BİLGİLERİ Lisans Üniversite Adı Ankara Üniversitesi Akademik Birim/ Yılı Gıda Mühendisliği Fakültesi /1988 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).
8. Farklı Kurutma Teknikleri ve Depolama Süresinin Bazı Kekik Türlerinin Bileşimine Etkisi (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
9. Bazı Ticari Tıbbi ve Aromatik Bitki Yağlarının Kalite Özelliklerinin Araştırılması (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
10. Farklı Acılık Giderme Yöntemlerinin Geleneksel Turunç Kabuğu Reçelinin Flavonoid İçeriği Üzerine Etkisi (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
11. Antalya Doğal Florasında Yayılış Gösteren Bazı Thymus ve Origanum Türlerine Ait Uçucu Yağların Antibakteriyel ve Antifungal Etkilerinin Belirlenmesi (2013-2016, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
12. Bazı Organik Atıkların Muz Yetiştiriciliğinde kullanım olanakları (2011-2013) (Yardımcı Araştırmacı)
13. Feioja (Acca sellowiana)'nın Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Araştırılması, infrared Kurutma Yöntemi ile Kurutma Parametrelerinin Belirlenmesi(2010-2013) (Yardımcı Araştırmacı)
14. Örtüaltı Sebze ve Kesme Çiçek Yetiştiriciliğinde Metil Bromür Kullanımının Sonlandırma Projesi (2003-2008, UNIDO, Eğitimci).
15. Batı Akdeniz Bölgesi Organik ve Entegre Turunçgil Yetiştiriciliğinin Temel Parametrelerinin Belirlenmesi. TÜBİTAK (Yardımcı Araştırmacı 2002-2004)
16. Antalya doğal florasında yetişen mersinin toplanması ve karakterizasyonu(2011- 2013, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi



17. Farklı Kurutma Teknikleri ve Depolama Süresinin Bazı Kekik Türlerinin Bileşimine Etkisi (2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
18. Bazı uçucu yağlar ve antioksidan bileşiklerin kurtulmuş domateslerin ürün kalitesi ve raf stabilitesi üzerine etkilerinin araştırılması(2013-2015, TAGEM, Yardımcı Araştırmacı).
19. Kurutulmuş Nar (*Punica granatum*) Danesi Üretimi ve Ürün Kalitesi Üzerine Kurutma Metodu Ambalajlama Tekniği ve Depolama Süresinin Etkisi (2010-2013, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
20. Farklı Acılık Giderme Yöntemlerinin Geleneksel Turunç Kabuğu Reçelinin Flavonoid İçeriği Üzerine Etkisi (2013-2015, TAGEM, Yardımcı araştırmacı)
21. Düşük Şeker İçerikli Turunç Marmelatı Üretiminde Steviol Glikoziti Rebaudioside A Kullanım Olanaklarının Araştırılması (2019-2021, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
22. Biberiye (*Rosmarinus officinalis* L.) bitkisinden antioksidan özelliğe sahip diterpenlerin (karnosik asit ve karnosol) ve aroma verici uçucu yağın izolasyonu, saflaştırılması ve karakterizasyonu (20017-2020, TÜBİTAK1003 Proje No:215Z647, Proje Lideri)

Devam Eden Projeler

1. Bazı Turunçgil Tür ve Çeşitlerinde Kabuk Uçucu Yağ Verim ve Bileşiminin Hasat Zamanı ve İşleme Yöntemine Göre Değişimi (2021-2024, TAGEM).



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi



▪ **YAYINLAR**

▪ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. 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.
2. Kıralan, 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.
3. 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.
4. 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.

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. YILDIZ TURGUT DEMET, TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, BAYIR YEĞİN ARZU, 2016. Farklı acılık giderme yöntemlerinin geleneksel turuncu kabuğu reçelinin toplam fenolik madde ve flavonoid içeriği üzerine etkisi. GIDA 41 (3), 155-162.
7. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, KADIROĞLU ABDULLAH (2016). Antalya koşullarında yetistirilen bazı yerfıstığı (*Arachis hypogaea*) çeşitlerinin yağ içerikleri ve yağ asidi bileşimleri. GIDA, 41(1), 31-36.
8. 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.



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

9. 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.
10. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET, 2015. Farklı Hasat Zamanlarının Turunç (*Citrus aurantium* L.) Çekirdeklerinin Yağ İçeriği ve Yağ Asitleri Bileşimine Etkileri. *Bahçe*, 44 (2): 65-70.
11. 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.
12. 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.
13. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2011). Hasat Zamanının Nar Suyunun Seker ve Organik Asit Bilesimleri Üzerine Etkisi. *GIDA / THE JOURNAL OF FOOD*, 36(6), 335-341.
14. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN (2010). Moro Kan Portakalının Meyve Suyuna Islemeye Uygunlugunun Tespiti ve Antosiyanın Stabilitesi Üzerine Isık, Sıcaklık ve pH'nın Etkisi. *Derim*, 27(2), 22-32.
15. 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.
16. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM (2009). Turunç (*Citrus aurantium*) Meyvelerinin Değerlendirilme Yöntemleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Hasad Gıda*, 284, 44-48.
17. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, KIRALAN MUSTAFA (2008). Ülkemizde Yetistirilen Önemli Nar (*Punica granatum*) Çesitlerine Ait Çekirdeklerin Bazı Özellikleri. *GIDA*, 33(6), 281-290.
18. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2008). Ülkemizde Yetistirilen Önemli Nar (*Punica granatum*) Çesitlerine Ait Nar Sularının Bazı Kalite Özellikleri. *Hasad Gıda*, 274, 26-31.
19. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, ÇELIKYURT MEHMET ALI (2005). Nar Çekirdeginin Bazı Özellikleri ve Nar Çekirdegi Yağının Yag Asidi Bilesimi. *Derim*, 22(2), 33-40.
20. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2005). Gıdalarda Akrlamid Oluşum Mekanizması ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Derim*, 22(1), 41-48.
21. 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.
22. 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.



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ Uluslararası Bildiriler

1. 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).
2. 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).
3. 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).
4. 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).
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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 press and hydro-distillation. 45th ISEO INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ESSENTIAL OILS, 1(Special issue), 185-185.
10. 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.
11. 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.
12. 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.



HALUK TOKGÖZ

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

1. YILDIZ TURGUT DEMET, BAYIR YEĞİN ARZU, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, 2017. Geleneksel yöntemlerle üretilen turunçgil 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. YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, 1, 61.
3. TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, ÖZDEMİR MEHMET, YILDIZ TURGUT DEMET (2015). Bazı pıkan cevizi çeşitlerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşiminin belirlenmesi. YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, 1, 60.
4. YILDIZ TURGUT DEMET, TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2015). Bergamot uçucu yağ ilavesinin zeytinyağının duyu kalitesi ve yağ asitleri bileşimine etkisi. YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, 1, 65.
5. TOKGÖZ HALUK, TOKER RAMAZAN, GÖLÜKCÜ MUHARREM, ÇETİN METİN DURMUS (2015). Bazı pamuk çeşitlerine ait tohumların yağ içerikleri ve yağ asitleri bileşimi. YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, 1, 59.
6. TOKGÖZ HALUK, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, SEYMUS FURAT (2015). Bazı susam (Sesamum indicum) çeşitlerinin yağ içerikleri ve yağ asitleri bileşimi. YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, 1, 62.
7. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK, YILDIZ TURGUT DEMET (2015). Turunç (Citrus aurantium) çekirdeklerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşimi. YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, 1, 171.
8. YILDIZ TURGUT DEMET, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKER RAMAZAN, TOKGÖZ HALUK (2014). Bergamot (Citrus bergamia) Esansının Uçucu Yağ Bileşimi. II.TAB Sempozyumu, 1, 65.
9. 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.
10. GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK, TOKER RAMAZAN, ÇELİK YURT MEHMET ALI, TUĞRUL AY SAADET (2014). Tıbbi ve Aromatik Bitki İşletmelerinin Yapısal Analizi. II.TAB Sempozyumu, 1, 18.
11. 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.
12. 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.
13. DEMET YILDIZ TURGUT, BAYIR YEGİN ARZU, GÖLÜKCÜ MUHARREM, TOKGÖZ HALUK (2016). Bazı turunçgil meyvelerinden elde edilen flavado ekstraktlarının antioksidan özellikleri. III. TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER SEMPOZYUMU, 1(1), 74-74.