



**TAGEM**  
R&D AND INNOVATION

CENTRAL RESEARCH INSTITUTE OF FOOD AND  
FEED CONTROL / BURSA

# SİBEL PARSEKER YÖNEL, MSc

## Food Engineer

### EDUCATION

- PhD**  
2010-Continue  
Uludağ University  
Agriculture Faculty-Food Engineer
- MSc**  
2006-2009  
Uludağ University  
Agriculture Faculty-Food Engineer
- Bachelor's Degree**  
2001-2005  
Uludağ University  
Agriculture Faculty-Food Engineer

### LANGUAGE

### CAREER


- 2010-... Food Engineer, Central Research Institute of Food and Feed Control - BURSA
- 2008-2010 Research Asistant, Uludağ University- Bursa


### ABOUT ME

I was born in 1980 in Bursa.

### CONTACT

Adalet Mah. 1. Hürriyet Cad. No:128  
Osmangazi / Bursa  
TÜRKİYE

 [sibel.parsekeryonel@tarimorman.go](mailto:sibel.parsekeryonel@tarimorman.go)

 0224 246 47 20



# SİBEL PARSEKER YÖNEL, MSc

## Food Engineer



### ▪ **PROJECTS**

#### ▪ **Projects Conducted**

- Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri. (Proje No: 107 O 664) Ömer Utku ÇOPUR, Canan Ece TAMER, Bige İNCEDAYI, Sibel PARSEKER YÖNEL. Destekleyen Kuruluş: TÜBİTAK- TOVAG

2. Minimal İşlem Görmüş Bazı Sebzelerin Raf Ömrü ve Kalitesi Üzerine Farklı Uygulamaların Etkileri (Proje No: 2008/30) Ömer Utku ÇOPUR, Canan Ece TAMER, Bige İNCEDAYI, Sibel PARSEKER YÖNEL Destekleyen Kuruluş: U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı.

#### ▪ **Ongoing Projects**



# SİBEL PARSEKER YÖNEL, MSc

## Food Engineer



### ▪ **PUBLICATIONS**

#### ▪ **INTERNATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

##### ▪ **Articles Published in International Journals**

1. İNCEDAYI, B., TAMER, C. E., PARSEKER YÖNEL, S., ÇOPUR, Ö. U., 2009. A Research On The Dessert produced from modified atmosphere packaged pumpkins. Journal of Food, Agricultural Environment. Vol.7 (2): 149-154, 2009.
2. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, S. PARSEKER YÖNEL, Ö.U. ÇOPUR, 2010. Antioxidant capacity and total phenolics changes of minimally processed radish stored in an active modified atmosphere under refrigeration. Asian Journal of Chemistry. Volume 22 (2010).
3. TAMER, C.E., B. İNCEDAYI, S. PARSEKER YÖNEL, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR, 2010. Evaluation of Several Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 38 (1) 2010, 76-80

##### ▪ **International Papers, Seminars, etc.**

#### ▪ **NATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

##### ▪ **Articles Published in National Journals**

1. UYLAŞER, V., PARSEKER YÖNEL, S., SAVAŞ , E., 2008. Doğal Antimikrobiyel Bir Bileşik: Bakteriyosin. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, Bursa, Sayı:10, 22-30.
2. PARSEKER YÖNEL, S., ÇOPUR, Ö.U., 2009. Trabzon Hurmasının Besleyici Değeri ve Bileşimi. Gıda Mühendisleri Odası Dergisi, Sayı: 29.
3. PARSEKER YÖNEL, S., ÇOPUR, Ö.U., 2009. Konservelerde Bozulmaya Neden Olan Etmenler. Standart Ekonomik ve Teknik Dergi. Sayı:561. 64-67.

##### ▪ **International Papers, Seminars, etc.**



**SİBEL PARSEKER YÖNEL, MSc**  
Food Engineer



▪ **OTHER PUBLICATIONS**

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

1. Optimization of persimmon nectar production by addition of different citrus juice concentrates  
- Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.30 Ekim 2009



# SİBEL PARSEKER YÖNEL, MSc

## Food Engineer



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

- 1. PARSEKER YÖNEL, S., V. UYLAŞER, , S. YONAK. 2008. Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Değeri. Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs 2008. Atatürk Üniversitesi, Erzurum, s. 339. (poster bildiri).
- 2. PARSEKER YÖNEL, S., B. İNCEDAYI, S. YONAK, 2008. Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, s. 437. (poster bildiri).
- 3. YONAK S., S. PARSEKER YÖNEL, B. İNCEDAYI, 2008. Küresel Bir Sorun: Beslenme. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, s. 392. (poster bildiri).
- 4. İNCEDAYI, B., S. PARSEKER YÖNEL, S. YONAK, 2008. Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim 2008 - Akdeniz Üniversitesi, Antalya. (poster bildiri).
- 5. İNCEDAYI, B., C.E. TAMER, S. PARSEKER YÖNEL, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR, 2010. Effects Of Different Applications On Quality Of Minimally Processed (Fresh - Cut) Carrot. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs.109-120 (poster presentation).
- 6. TAMER, C.E., B. İNCEDAYI, S. PARSEKER YÖNEL, S. YONAK, Ö.U. ÇOPUR, 2010. Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Of Minimally Processed Cauliflower. Toplu Beslenme Sistemleri Sempozyumu. 3-6 Haziran 2010, Kıbrıs. 97-108 (poster presentation).