



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA  
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA

## SİBEL PARSEKER YÖNEL

Gıda Yüksek Mühendisi

### EĞİTİM

- Doktora** 2010-Devam Uludağ Üniversitesi  
Fen Bilimleri Enstitüsü
- Yüksek Lisans** 2006-2009 Uludağ Üniversitesi  
Ziraat Fakültesi
- Lisans** 2001-2005 Uludağ Üniversitesi  
Ziraat Fakültesi

#### YABANCI DİL

### İŞ TECRÜBESİ

- 2010-Halen Araştırmacı, Mühendis - Bursa Gıda ve Yem Kontrol  
Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü-BURSA
- 2008-2010 Araştırma Görevlisi, Uludağ Üniversitesi, BURSA

### HAKKIMDA

1980 Yılında Bursada doğmuştur. 2005 Yılında ise Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden mezun olmuştur. Mesleki eğitimine 2006 yılında Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde başlamış.

### İLETİŞİM

Adalet Mh. 1. Hürriyet Cd. No:128  
Osmangazi / BURSA  
16160 TÜRKİYE

[sibel.parsekeryonel@tarimorman.gov.tr](mailto:sibel.parsekeryonel@tarimorman.gov.tr)

0 224 246 47 20



## Sibel PARSEKER YÖNEL

### Ziraat Yüksek Mühendisi



#### ■ **PROJELER**

##### ■ **Yürüttüğü Projeler**

1. 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

##### ■ **Devam Eden Projeler**

■



## Sibel PARSEKER YÖNEL

### Gıda Yüksek Mühendisi



#### ■ **YAYINLAR**

##### ■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

##### ■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

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

**Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

##### ■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

##### ■ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- 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.

##### ■ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**



## Sibel PARSEKER YÖNEL

Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **DİĞER YAYINLAR**

#### ▪ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

Farklı turunçgil meyve suyu konsantreleri katkısı ile hazırlanan Trabzon hurması nektarı üretiminin optimizasyonu-Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü-30-Eki-2009



## Sibel PARSEKER YÖNEL

### Gıda Yüksek Mühendisi



#### Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

- 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 bildirir).
- 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 bildirir).
- 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 bildirir).
- 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 bildirir).
- 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).