



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BAĞCILIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
MÜDÜRLÜĞÜ / MANİSA

Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

- Doçentlik** -
 - Doktora** 2011-2016 Celal Bayar Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
 - Yüksek Lisans** 2009-2011 Celal Bayar Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
 - Lisans** 2002-2005 Celal Bayar Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
- YABANCI DİL** İngilizce – YDS: 65 / YÖKDİL: 78.75

İŞ TECRÜBESİ

- 2009 - Devam: Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı/Araştırmacı,
Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü-MANİSA
- 1998-2009: Ziraat Teknisyeni,
Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü-MANİSA

HAKKIMDA

1979 Aydın-Söke doğumlu Dr. Ali GÜLER lise eğitimini 1997 yılında Söke Ziraat Teknik Lisesinde, lisans eğitimini de 2005 yılında Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde tamamlamıştır. Master ve Doktora derecelerini yine aynı üniversitede Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalında almıştır. 1998 yılından bu güne Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünde çalışmakta ve halen aynı kurumda Gıda Teknolojileri Bölüm Başkanlığı görevini sürdürmektedir. Mevcut yürüten 1 projede lider olmak üzere 8 projede görev yapmakta olup yürütücü ve araştırmacı olarak sonuçlandırılan birçok projede yer almıştır. Araştırma alanı Gıda Teknolojisi içinde ağırlıklı olarak Meyve Sebze İşleme Teknolojisi olmakla birlikte üzüm ve üzüm ürünlerinin işleme teknolojisi, kalite kontrolü ve değerlendirilmesi üzerine uzmanlaşmıştır. Üzüm ve ürünlerinde biyokimyasal bileşikler, antioksidan özellikler ve fonksiyonel üzüm ürünleri gibi konularda çalışmaları bulunmaktadır.

İLETİŞİM

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



guler.ali@tarimorman.gov.tr



+90 236 211 1071



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bazı Çekirdeksiz Üzüm Çeşitlerinin Kuruma Karakteristiklerinin Belirlenmesi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2022)**.
2. Bazı Üzüm Çeşitlerinin Reçellik ve Marmelatlık Kalitesinin Belirlenmesi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2021)**.
3. İncir Suyu Konsantre ve Lifi Üretimi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2021)**.
4. Koruk Suyunun Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. TAGEM Projesi, **Proje Lideri (2018)**.
5. Yabancı Kökenli Bazı Üzüm Çeşitlerinin Manisa Koşullarındaki Performanslarının ve Ampelografik Özelliklerinin Belirlenmesi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2018)**.
6. Üzümün Katma Değerli Farklı Ürünlere Dönüştürülmesi ve Besin İçeriklerinin Saptanması. GAP Kalkınma Ajansı, **Araştırmacı (2018)**.
7. Bazı Sofralık Üzüm Çeşitlerinde Su Stresinin Omca Gelişimi, Verimi Ve Üzüm Kalitesi Üzerine Etkileri. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2018)**.
8. Bornova Misketi Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2018)**.
9. Ege Bölgesi Yerel Üzüm Çeşitlerinin Kurutmalık Açından Değerlendirilmesi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2017)**.
10. Sofralık Üzüm Yetiştiriciliğinde Çevre Dostu Üretim Tekniklerinin (Organik-İyi Tarım uygulamalarının) İncelenmesi". (2015-1-TR01-KA104-018668), AB Projesi (Erasmus+KA1), **Araştırmacı (2016)**.
11. Koruk Suyunun İçecek Teknolojisinde Kullanımı: Raf Ömrü Stabilitesi, Kinetik Değişimler ve Biyoaktif Bileşiklerin Belirlenmesi. CBÜ-BAP, **Proje Lideri (2016)**.
12. Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Tarafından Geliştirilen Bazı Üzüm Çeşitleri ve Klonlarının Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. TAGEM Projesi, **Proje Lideri (2016)**.
13. Ana Proje: Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Kalitesinin İyileştirilmesi, Alt Proje: Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinde Dikim Sıklığının Şarap Kalitesine Etkileri. TAGEM Projesi, **Proje Lideri (2016)**.
14. İzmir ve Manisa İllerinde Üreticilerin İyi Tarım Uygulamalarına Yaklaşımı ve Uygulamaların Ekonomik Analizi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2016)**.
15. Burdur Dimriti, Razakı, Siyah Dimrit Ve Siyah Gemre Üzüm Çeşitlerinde Klon Seleksiyonu. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2013)**.
16. Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğünün AR-GE ve Laboratuvar Altyapısının Geliştirilmesi. Zafer Kalkınma Ajansı, **Araştırmacı (2012)**.
17. Siyah Üzüm Posası Katkılı Mısır Cipsi Eldesi: Yeni Üründe Antioksidan Kapasitenin ve Kateşin Fenoliklerin İzlenmesi. CBÜ-BAP, **Araştırmacı (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, **Araştırmacı (2012)**.
19. Uşak Karahallı Bölgesi İçin Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Adaptasyonu. Kurumsal, **Araştırmacı (2009)**.
20. Organik Sultani Çekirdeksiz Üzüm Yetiştiriciliği. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2009)**.
21. Ege Bölgesi Genetik Kaynakları. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (2009)**.



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi



■ Devam Eden Projeler

1. Üzüm Pekmezi Üretiminde Farklı Maserasyon, Asit Giderme ve Evaporasyon Uygulamalarının Kalite ve Toksik Bileşik Miktarları Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. TAGEM Projesi, **Proje Lideri (Devam)**.
2. Farklı Çekirdeksiz Üzüm Çeşitlerinin Filiz ve Koruk Turşusu Üretimine Uygunluklarının Araştırılması. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.
3. Ana Proje: Kısıtlı Su Koşullarında Su Tasarrufu Sağlayan Sulama Yöntemlerine Göre Bitki Sulama Programlarının Oluşturulması. Alt Proje: Yüzey Altı Damla Sulama Yöntemi ile Sulanan 'Bornova Misketi' ve 'Foça Karası' Üzüm Çeşitlerinde Farklı Sulama Düzeylerinin Verim ve Kalite Üzerine Etkisi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.
4. Beyra, Efem ve Spil Karası Sofralık Üzüm Çeşitlerinde Farklı Terbiye Sistemleri ile PRD (Kısmi Kök Kuruluğu) Tekniğinin Omcanın Fizyolojik Faaliyetleri, Verimi ve Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.
5. Yeni Geliştirilen Sofralık Üzüm Çeşitlerinin Farklı Ekolojilerde Adaptasyonunun Belirlenmesi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.
6. Topraksız Tarımda Sofralık Üzüm Yetiştiriciliğinde Farklı Üretim Modellerinin Etkileri. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.
7. Bağcılıkta Meyve Verim ve Kalitesi Üzerine İklimsel Faktörlerin Etkilerinin Belirlenmesi: Manisa Bölgesi. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.
8. Örtü Bitkisi, Kompost, Mikrobiyal ve Mineral Gübre Uygulamalarının Asma Gelişimi, Verimi, Üzüm Kalitesi ve Toprak Özellikleri Üzerine Etkileri. TAGEM Projesi, **Araştırmacı (Devam)**.



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

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, Dağışan, 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., Güler, 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., Altındışli, 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. **Ulaş, S., Güler, A., Candemir, A.,** 2014. Effects of Rootstocks on Different Physiological Parameters in Some Grape Cultivars. Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, Special Issue: 1, pp. 1097-1100. (**peer-reviewed journal**)
16. **Dilli, Y., Güler, 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**)



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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, İzmir, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**
10. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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. **Güler, 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 Congress, pp. 277-282, 7-10 May 2012, Kuşadası, Turkey. **(poster presentation; full paper was published congress book)**

- TAGEM**
AR-GE & İNOVASYON



Dr. Ali GÜLER
Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

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 İn Food Technology International Congrees , 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., Altındışli, 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)**



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

■ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. **Güler, A.**, Aşıklar, F.B., Özaltın, K.E., Candemir, A. 2022. Koruk Suyu Üretiminde Prosesin Kaliteye Etkilerinin Belirlenmesi. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, <https://doi.org/10.30910/turkjans.1061065> (**Hakemli Dergi, Tr Dizin**)
2. **Güler, A.**, 2013. 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., 2013, 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. Apelasyon E Dergi. Ağustos 2018/ Sayı: 57. <http://apelasyon.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. Apelasyon E Dergi. Temmuz 2018 / Sayı: 56. ISSN: 2149-4908. <http://apelasyon.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, Apelasyon 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.



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

1. **Güler A.**, Candemir, A., Özeltin 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., Özeltin 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.**, Özeltin, 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., Özeltin, 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.**, Özeltin, 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.**, Özeltin, 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. Özeltin 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.**, Özeltin, 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.**, Özeltin, 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., Özeltin, 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., Özeltin, K.E., 2017. Çekirdeksiz kuru üzüm standardizasyonun tarihçesi. Türkiye 9. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 11-14 Eylül 2017, Ankara (poster bildiri)
16. Özeltin, 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)**



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

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., Öztaltın, 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 Melezlere 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)**



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **DiĞER YAYINLAR**

■ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

1. **Güler A.**, 2016. Koruk suyunun içecek teknolojisinde kullanımı: raf ömrü stabilitesi, kinetik değişimler ve biyoaktif bileşiklerin belirlenmesi. Doktora Tezi, Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 219 s.
2. **Güler A.**, 2011. Siyah üzüm posası katkılı mısır cipsi eldesi: Yeni üründe kalite özelliklerinin, antioksidan kapasitenin ve bazı kateşin fenoliklerin izlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 76 s.
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. (**Kitap bölümü**)
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. (**Kitap bölümü**)
5. **Güler, A.**, 2009. Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitleri, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Yayınları, (Kitapçık) Yayın No: 133, Manisa.



Dr. Ali GÜLER

Gıda Yüksek Mühendisi



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

1. **Verilen Ulusal Eğitimler:** Üzümün Besin Değeri ve Değerlendirme Şekilleri, Üzümde Hasat Kriterleri ve Belirleme Yöntemleri, Üzüm Kurutma Teknolojisi vb. Üreticilere ve teknik elemanlara yönelik eğitimler.
2. **Katıldığı Uluslararası Eğitimler:** Sofralık Üzüm Yetiştiriciliğinde Çevre Dostu Üretim Tekniklerinin (Organik-İyi Tarım uygulamalarının) İncelenmesi. Palermo, Sicilya, İtalya. (12-13 Temmuz 2016).
3. **Katıldığı Ulusal Eğitimler:** TÜBİTAK 1001 Projelerine Çağrılarına Etkin Proje Yazımı Eğitimi, Celal Bayar Üniversitesi, 27-29 Nisan 2016.
4. **Katıldığı Ulusal Eğitimler:** İngilizce Dil Eğitimi, Türk-Amerikan Kültür Derneği Ankara (CIMMYT, ICARDA ve TAGEM), 03 Aralık 2007-07 Nisan 2008.
5. **Katıldığı Ulusal Eğitimler:** Proje Hazırlama Eğitimi, Manisa Valiliği Avrupa Birliği Dış ilişkiler projeleri Koordinasyon Merkezi, 6-7 Kasım 2008.
6. **Katıldığı Ulusal Eğitimler:** Organik Tarım, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü Yayım Dairesi Başkanlığı, 04-08 Eylül 2006
7. **Üyesi olduğu kuruluşlar:** OIV Uluslararası Bağcılık Şarapçılık Örgütü Uzman Çalışma Grupları Üyesi, Türkiye-Kamu-Üniversite-Sanayi-İşbirliği (KÜSİ) Manisa Planlama ve Geliştirme Kurul Üyesi, Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Danışma Kurulu Üyeliği.