

AKADEMİK ÖZGEÇMİŞ FORMU

Adı-Soyadı	Ümran Uygun	
Doğum	Yeri : Trabzon	Tarihi : 22 / 01 /1961

EĞİTİM DURUMU

Lisans	
Yükseköğretim Kurumu	Hacettepe Üniversitesi
Fakülte/Yüksekokul	Mühendislik Fakültesi
Bölüm	Gıda Mühendisliği
Mezuniyet tarihi	1985

Yüksek Lisans	
Yükseköğretim Kurumu	Hacettepe Üniversitesi
Fakülte/Yüksekokul	Mühendislik Fakültesi
Anabilim Dalı-Bilim Dalı	Gıda Mühendisliği
Bitirdiği tarih	1987
Tez Başlığı	Kızılıçık Sularında Renk Açılmasının Nedenleri Üzerine Araştırmalar

Doktora	
Kurum	The University of Leeds, UK
Fakülte/Yüksekokul	Faculty of Mathematics and Physical Sciences
Anabilim Dalı-Bilim Dalı	Procter Department of Food Science
Bitirdiği tarih	1994 / Leeds-UK
Tez Başlığı	Transformation of Chlorfenvinphos During Storage and Cooking on Carrots

Yardımcı Doçent	
Kurum	Hacettepe Üniversitesi
Fakülte/Yüksekokul	Mühendislik Fakültesi
Anabilim Dalı-Bilim Dalı	Gıda Mühendisliği
Kadro unvanı	Yardımcı Doçentlik
Tarih	22 / 05 / 1996

Doçent	
Yükseköğretim Kurumu	Hacettepe Üniversitesi
Fakülte/Yüksekokul	Mühendislik Fakültesi
Anabilim Dalı-Bilim Dalı	Gıda Mühendisliği
Tarih	13 / 12 / 2006

Profesör	
Yükseköğretim Kurumu	Hacettepe Üniversitesi
Fakülte/Yüksekokul	Mühendislik Fakültesi
Anabilim Dalı-Bilim Dalı	Gıda Mühendisliği
Tarih	3 / 4 / 2013

YAYINLAR

1. SCI kapsamındaki dergilerde yayınlanan makaleler:

1. Uygun, U., Degradation of Chlorfenvinphos in Carrots During Storage, *Food Chemistry*, **60**, 479-489, (1997).
2. Uygun, U., Determination of Organophosphorus Pesticide Residues in Carrot using Gel Permeation Chromatography, *J. Liquid Chrom. & Rel.Techn.*, **20**, 771-777, (1997).
3. Uygun, U., Köksel, H. & Atli, A., Residue Levels of Malathion and its Metabolites and Fenitrothion in Post-harvest Treated Wheat During Storage, Milling and Baking, *Food Chemistry*, **92**, 643-647 (2005).
4. Uygun,U., Ozkara,R., Ozbey, A. & Koksel, H., Residue Levels of Malathion and Fenitrothion and Their Metabolits in Postharvets Treated Barley During Storage And Malting, *Food Chemistry*, **100**, 1165-1169, (2007).
5. Özbey, A. & Uygun, U., "Effect of Drying on Organophosphorus Pesticide Residues in Peppermint (*Mentha piperita* L.)," *Bull. Environ. Contam. Toxicol.*, **77**, 638-642, (2006)
6. Özbey, A. & Uygun, U., "Behaviour of some organophosphorus pesticide residues in peppermint tea during the infusion process", *Food Chemistry*, **104**, 1, 237-241, (2007)
7. Özbey, A. & Uygun, U., "Behaviour of some organophosphorus pesticide residues in thyme and stinging nettle tea during infusion process", *Int. Journal of Food Science & Technology*, **42**, 3, 380-383, (2007)
8. Uygun, U., Şenöz, B. & Köksel, H., "Dissipation of organophosphorus pesticides in wheat during pasta processing", *Food Chemistry*, **109**, 2, 355-360, (2008)
9. Uygun, U., Şenöz, B., Öztürk, S. & Köksel, H., "Degradation of organophosphorus pesticides in wheat during cookie processing", *Food Chemistry*, **117**, 2, 261-264, (2009)

10. Oreopolou, V., Psimouli, V., Tsimogiannis, D., Anh, T.K., Tu, N. T. M., Uygun, U., Koksel, H., Gokmen, V., Crews, C., Tomoskozi, S., Domotor, L., Balazs, G., Zhang, L., Liu, H., Cui, Y., Liu, B., Wenping, D., Xingguo, W., Weining, H., Özer, H., Zhongdong, L., El-Nawwy, M. "Assessing food Additives: the good, the bad and ugly", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 1, 2, 101-110, (2009).

11. Numanoglu, E., Uygun, U., Koksel, H. & Solfrizzo, M., "Stability of Fusarium toxins during traditional Turkish maize bread production", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 2010, 2, 2, 84-92, (2010)

12. Numanoglu, E., Uygun, U., Gökmen, V. & Köksel, H., "Multiple-stage extraction strategy for the determination of deoxynivalenol in maize", *Food Additives and Contaminants: Part A*, 2011, 28, 1, 80-85, (2011)

13. Numanoglu, E., Gokmen, V., Uygun, U. & Köksel, H., "Thermal degradation of deoxynivalenol during maize bread baking", *Food Additives and Contaminants: Part A*, 2012, 29, 3, 423-430, (2012).

14. Numanoglu, E., Yener, S., Gokmen, V., Uygun, U. & Köksel, H., "Modeling thermal degradation of zearalenone in maize bread during baking", *Food Additives and Contaminants: Part A*, 30, 3, 528-533, (2013). Bioactive compounds in lipids of selected wheat genotypes

15. Akram, M. U., Yılmaz, R. Salantur, A. & Uygun, U., Bioactive compounds in lipids of selected wheat genotypes, *International Journal of Food Science & Technology*, 58, 11, 6049-6058 (2023) <https://doi.org/10.1111/ijfs.16713>

16. Akram, M. U.; UĞUZ, A. B; Uygun, U; SALANTUR, A; YILMAZ, R. Investigation of phenolic composition and antioxidant capacities in selected Turkish indigenous wheat varieties. *Food Science & Nutrition - Manuscript ID FSN3-2024-03-0720.R1*, Accepted on 26-Aug-2024

2. Uluslararası yabancı dilde yayınlanmış uluslararası nitelikte kitap bölümü

1. Özçelik, B., Uygun, U. & Bayram, B. "Seafoods and environmental contaminants" Bölümü "Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications" Kitabında, Editorler; C. Alasalvar, F. Shahidi, K. Miyashita, U. Wanasundara, Böl: 25, 303-316s, John Wiley & Sons Ltd, UK, 2011.

3. Türkçe kitap veya kitap bölümü yazarlığı

1. Acar, J. ve Uygun, Ü., Doğal Toksik Maddeler ve Kontaminantlar, *Gıda Kimyası*, Editör: İlbilge Saldamlı, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 1.Baskı, Ankara-1998, (399-430s), 2. Baskı, Ankara 2005, (427-462), 4.Baskı Ankara 2014, (521-551)

2. Saldamlı, İ. ve Uygun, Ü., Gıda Katkı Maddeleri, *Gıda Kimyası*, Editör: İlbilge Saldamlı, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara-1998, (487-520s), 2. Baskı, Ankara 2005, (533-573), 4.Baskı Ankara 2014, (625-666).

4. Diğer (ISI kapsamı dışındaki) uluslararası indeksler kapsamındaki dergilerde yayınlanan

1. Uygun, U. & Acar, J., Effect of pH, Metallic Ions and Storage Temperature on Colour and Pigment Content of Cornelian Cherry Nectar, *Fruit Processing*, **12**, 398-400, (1995).

5. Yurtiçi hakemli ve süreli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Uygun, Ü. ve Acar, J., Kızılcık Nektarlarında Renk Değişimleri Üzerine Işık, Depolama Sıcaklığı ve Süresinin Etkileri, *Gıda*, **17**, 236-238, (1992).

2. Uygun, Ü. ve Acar, J., Gıdaların Muhafazasında Enzimlerin Kullanımı, *Gıda Teknolojisi*, **7**, 41-45, (1996).

3. Saldamlı, İ. ve Uygun, Ü., Gıda Katkı Maddelerinin Yeni Gıda Yasası Çerçevesinde Boyutu, *Gıda*, Dünya Yayıncılık, *Eylül*, 7s., (1996).

4. Saldamlı, İ. ve Uygun, Ü., Sağlıklı Gıda Formülasyonları ve Nutrasötik Gıdalar, *Gıda*, Dünya Yayıncılık, *Ekim*, 55-56, (1998).

5. Saldamlı, İ. ve Uygun, Ü., Üretici-tüketici zincirinde etik, *Gıda*, Dünya Yayıncılık, *Ekim*, 98-99, (2000).

6. Uygun, Ü. ve Saldamlı, İ.; Fonksiyonel Gıdalar ve Etik Yaklaşımlar, *Gıda*, Dünya Yayıncılık, *Kasım*, 66-67, (2000).

7. Uygun, Ü. ve Saldamlı, İ.; Genetik Modifikasyon Teknolojisi ve Uygulanabilirliği, *Gıda*, Dünya Yayıncılık, *Aralık*, 95-96, (2000).

8. Uygun, Ü. ve Saldamlı, İ.; Fonksiyonel Gıdalardaki Gelişmeler, *Gıda*, Dünya Yayıncılık, *Ekim*, 69-71, (2003).

9. UYGUN, Ü. "İçecekler ve katkı maddeleri", Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi, Ağustos, 45-48, (2006).

10. Uygun, Ü.; Fonksiyonel Gıdalar ve Gıda Üretimindeki Yenilikler, Tüketici Yazıları (I), H.Ü. Tüketici Pazar Araştırma Danışma ve Eğitim Merkezi (TÜPADEM), H.Ü. Basımevi, 213-222, (2007)

11. Uygun, Ü. Köksel, H.; Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Kimyasallar, Gıda Güvenliği Dergisi, 56-59, 2010/3, (2010). <http://www.ggd.org.tr/resim2/ggd20103.pdf>

6. Ulusal ve uluslararası kongrelerde sunulan sözlü veya poster bildiriler

1. Uygun, Ü. ve Acar, J., Kızılcık Nektarlarında pH ve Metal İyonlarının Renk Açılmaları Üzerine Etkileri, *Bursa I.Uluslararası Gıda Sempozyumu 4-6 Nisan 1989*, 284-290, Bursa, 1989. **(sözlü)**

2. Uygun, U., Chlorfenvinphos'un Depolama Sırasında Havuçlar Üzerinde Oluşturduğu Bozulma Ürünleri, II. Ulusal Gıda Mühendisliği Sempozyumu, 18-19 Eylül 1995, Ankara, Bild. Kitabı, 79-94, 1995. **(sözlü)**

3. Uygun, Ü. Analysis of Chlorfenvinphos by GC-MS Using Deuterated Chlorfenvinphos as Internal Standard, *22nd International Symposium on Chromatography, September 13-18, Rome, Book of Abstracts*, 147p., 1998. (poster)

4. Saldamlı, İ. ve Uygun, Ü., Food Additives and Safety Requirements, *9th International Pharmaceutical Technology Symposium*, 7-9 September 1998, Ankara, Proc. Book, 101-115, Editions de Sante, Paris, 1999. **(sözlü)**
5. Uygun, Ü., Köksel, H. ve Gökmen, V., Degradation of Malathion During Storage on Wheat, *4th International Conference on Agro and Food Physics*, 16-20. May 2000, Abstract Book, İstanbul, 120p., 2000. (poster)
6. Uygun, Ü. ve Saldamlı, İ., "Fonksiyonel Gıdalar ve Etik Yaklaşımlar", I.Euroasia Food Ingredients & Additives Symposium, 2-3 March 2000, İstanbul, **(sözlü)**.
7. Saldamlı, İ. ve Uygun, Ü., Gıda Katkı Maddeleri ve Kanseri, Uluslararası Katılımlı Beslenme, Çevre ve Kanseri Sempozyumu, 31.Mart -3.Nisan.2002, Proc. Book, 56s., Ankara, 2002. **(sözlü)**
8. Özbey, A. ve Uygun, Ü., Effect of Infusion Process on Organophosphorus Pesticide Residues in Medicinal Plants, *5th International Congress of Turkish Society of Toxicology*, October 30- November 2, 2003, Antalya, Abstract Book 5th IC-TST, The Turkish Society of Toxicology, 262p., 2003. (poster)
9. Özbey, A. ve Uygun, Ü. "Taze Nane Doğal Kurutma İşleminin Bazı Organofosforlu Pestisit Kalıntıları Üzerine Etkisi" I. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, 29.Eylül-1.Ekim.2004, Bild. Özet. Kitabı, 87p., İstanbul, 2004, (poster)
10. Özbey, A. ve Uygun, Ü., "Bazı Tıbbi Bitkilerde Pestisit Kalıntılarına Prosesin Etkisi" Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, 20-22.Ekim.2003, Bild. Özet. Kitabı, 31s., Isparta, 2003, **(sözlü)**
11. Numanoğlu, E., Topçu, A., Uygun, Ü. ve Saldamlı, İ., Functional Components of Fruit Pastes, *1st International Congress on Functional Foods and Nutaceuticals*, Antalya, April 27-29, 2004, Abstract Book, 96p., Antalya, 2004. (poster)
12. Uygun, Ü. ve Saldamlı, İ., "Etiketleme İlkeleri" Uluslararası Katılımlı Çevre ve Tüketici Sağlığı Sempozyumu, 1-6.Mart.2004, Ankara, **(sözlü)**
13. Uygun, Ü., "Gıda Güvenliği ve Riskler" IX. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi, 3-6. Kasım.2004, Ankara. **(sözlü)**
14. Uygun, Ü., "Fonksiyonel Gıdalara Etik Yaklaşımlar" Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği Sempozyumu, 15-16 Ekim 2004, Ankara, Bildiri Kitabı, 193- 199. **(sözlü)**
15. Şenöz, B., Uygun, Ü., Öztürk, S., Köksel, H. ve Atlı, A., The Effects of Storage and Processing on Residue Levels of Some Organophosphorus Pesticide in wheat, Flour, Bran Cookies, Semolina and Spaghetti, *4th MGPR International Symposium of Pesticide in Food and the Environment in the Mediterranean Countries and MGPR Annual Meeting 2005*, 21-24 Sept.-2005, Kuşadası. **(sözlü)**
16. Uygun, Ü., Özkara, R. Özbey, A. ve Köksel, H., Fate of Malathion and Fenitrothion and Their Metabolites on Barley During Malting, *ICC-Jubilee Conference 1955-2005, Cereals-the Future Challenge*, July 3-6, 2005, Vienna, Austria. (poster)
17. Şenöz, B., Uygun, Ü., Köksel, H. ve Atlı, A., Residue Levels of Some Organophosphorus Pesticides in Wheat and Spaghetti, *ICC-Jubilee Conference 1955-2005, Cereals-the Future Challenge*, July 3-6, 2005, Vienna, Austria. (poster)

18. Şenöz, B., Uygun, Ü., Öztürk, S. ve Köksel, H., The Effects of Storage and Processing on Residue Levels of Some Organophosphorus Pesticide Residue in Wheat and Cookies, *EURO FOOD CHEM XIII, September 19-21, 2005, Hamburg.* (poster)

19. Uygun, Ü., "Gıda Üretiminde Yenilikler" Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu, 14-15 Ekim 2005, Ankara, **(sözlü)**

20. Özbey, A., Uygun, Ü. Chemical Composition and Functional Properties of *Laurocerasus Officinalis* (Cherry Laurel) Fruit, *2nd International Congress on Functional Foods and Nutaceuticals, Istanbul, May 4-6, 2006, Abstract Book, 91p., Istanbul, 2006.* (poster)

21. UYGUN, Ü., "Yoksulluk ve Gıda Güvenliği", I. Türkiye Sosyal Forumu, 30. Eylül- 1. Ekim. 2006., İstanbul. **(sözlü)**

22. UYGUN, Ü., "Gıda Güvenliği ve Riskler", Türkiye'de Tarım Uygulamaları ve Gıda Güvencesi Paneli, 16 Ekim 2006, Adana. **(sözlü)**

23. Özbey, A., Uygun, Ü., Total Proanthocyanidin Content of Cornelian Cherry (*Cornus Mas L*) *2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Book of Abstract, 197p., İstanbul, 2007.* (poster)

24. Uygun, Ü. & Köksel, H., Pesticide residues in post harvest treated wheat, barley, and their products, C&E Spring Meeting, Consumer Driven Cereal Innovation: Where Science Meets Industry, Montpellier, France, May 2-4, 2007 **(sözlü)**

25. UYGUN, Ü., "Sağlık Beyanları", Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu 19-20 Ekim 2007, Ankara. **(sözlü)**

26. Özbey, A., Uygun, Ü., Chemical Proanthocyanidin Profiles of Cornelian Cherry and Cherry Laurel Fruits by Size-Exclusion Chromatography, *ICC International Conference Bosphorus 2008, April 24-26, Proceeding, 224p., İstanbul, 2008.* (poster)

27. KABAĞTEPE, Meltem Nisa, Seda Kılmanoğlu, Ayşe Özbey (Ar.Gör) & Umran Uygun (Doç.Dr.), "Antioxidant Activity of Cookies and Cakes Supplemented with Cornelian Cherry Fruit", ICC International Conference Bosphorus 2008, April 24-26, 2008, İstanbul **(sözlü)**

28. Uygun, U., The Effect of Cooking on Chlorfenvinphos Residues on Carrot, 5th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment and the 11th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Marseille/ Fransa, 22-25 October, 2008 **(sözlü)**

29. Uygun, U., Berkman, C., Köksel, H., Food Safety Aspects of Food Colours, MoniQA International Conference, Book of Abstract, 32p., Roma, İtalya, 6-8 October, 2008. **(sözlü)**

30. Özbey, A., Uygun, Ü., Napolitano, A., Fogliano, V., Determination of Proanthocyanidin and Anthocyanin Profile of Cornelian Cherry (*Cornus Mas*) and Cherry Laurel (*Laurocerasus Officinalis*) Fruits, *EuroFoodChem XV, Proceeding 1, 218p., Copenhagen, Denmark, 2009.* (poster)

31. Numanoğlu, E., De Girolamo, A., Uygun, U., Köksel, H., Solfrizzo, M., Effects of Processing on Fusarium Toxins During Traditional Turkish Maize Bread Production, 1st ISM Conference - Worldwide Mycotoxin Reduction in Food and Feed Chains (International Society of Mycotoxicology), Tulln-Avusturya, 9-11 Eylül 2009. **(Poster Pesentation, Best Poster Award)**

32. Uygun, U., Food Safety and Traceability System-Chemical Food Contaminants, TAIEX (Technical Assistance Information Exchange Instrument, EU Comission) Workshop on Traceability Systems, 21-22 October 2009, Giresun, Turkey. **(sözlü)**

33. Kılmanoğlu, S., Özbey, A., Uygun, U., Aytaç, A., Antimicrobial Activity of Cornelian Cherry (*Cornus Mas*) and Cherry Laurel's (*Laurocerasus Officinalis*) Proanthocyanidins, *5th Central European Congress on Food*, 29-22 May 2010, Book of Abstract, 161p., Bratislava, Slovak Republic, 2010. (poster)

34. Numanoğlu, E., Uygun, U., Gökmen, V., Köksel, H., Evaluation of Sequential Extraction Procedure for the Determination of Deoxynivalenol in Maize, *2nd International MoniQA Conference – Emerging and persisting food scares: Analytical challenges and socio-economic impact*, 8-10 July 2010, Book of Abstracts, 109p., Krakow-Polonya, 2010. (poster)

35. Numanoğlu, E., Gökmen, V., Uygun, U., Köksel, H., Thermal Degradation of Deoxynivalenol During Maize Bread Production, 2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul-Türkiye, 9-10 Aralık 2010, **(Poster Birincilik Ödülü)**

36. UYGUN, U., Gıda Güvenliği ile İlgili Gündemde Olan Konular, Dünya Gıda Günü 2010, Açlık: Utancın Tarihsel Adı Sempozyumu, 16 Ekim, 2010, Ankara. (Sözlü)

37. UYGUN, U. Food Safety Aspects of Food Colours, 1st International Congress on Food Technology, 3-6 November 2010, Book of Abstract, 31p., Antalya, Turkey. **(Sözlü)**

38. Numanoğlu, E., De Girolamo, A, Lattanzio, V.M.T., Uygun, U., Köksel, H., Solfrizzo, M., Fate of Fusarium Toxins during Processing of some Traditional Turkish Maize-Based Foods: Bread, Havla and Kuymak, 3rd International MoniQA Conference-Food Safety and Consumer Protection, Book of Abstract, 35p., Varna-Bulgaria, 27-29 September 2011. **(Sözlü)**

39. UYGUN, U., Yılmaz, P., Effect Of Trabzon Bread Making on Aflatoxins and Fusarium Toxins, International Conference on Food Contaminants: challenges in chemical mixtures, (ICFC2015), 13th-14th April 2015, INFARMED, Lisbon, Portugal. (poster)

40. Turan, A., Akram, M.U., UYGUN, U., Study on bioactive compounds in germinated brown rice cakes produced by pressure drop method, The 1st ICC Asia-Pacific Grains Conference, 21-25 May, 2017, Xiamen, China, **(Davetli Konuşmacı)**

7. Projeler

1. "Extraction of limonene and carvone from dill seed" in "Volarisation of Fruit and Vegetable Waste" başlıklı proje kapsamında Agrotechnological Research Institute (ATO-DLO), Wageningen-Hollanda, **Araştırmacı**, (1.9 1997 - 30.12.1997).

2. "Buğday ve buğday ürünlerinde bazı organofosforlu pestisid kalıntı düzeylerinin belirlenmesi", TAGEM Projesi, TAGEM/GY/00/14/038, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Ankara İl Kontrol Lab., **Danışman**, (2003)

3. "Arpa ve buğdaylarda ve bunlardan elde edilen ürünlerde, depolama ve işleme tekniklerinin malathion ve fenitrothion kalıntıları üzerine etkisi", TÜBİTAK Projesi, TOGTAG-TARP-1867, **Yürütücü**, 2000.

4. "Arpa ve buğdaylarda ve bunlardan elde edilen ürünlerde, depolama ve işleme tekniklerinin malathion ve fenitrothion kalıntıları üzerine etkisi" , H.Ü. Araştırma Fonu Projesi, Proje No: 98.01.602.006, **Yürütücü**, 2001.

5. "Kızılıçık (*Cornus Mas*) ve karayemişin (*Laurocerasus Officinalis*) fenolik madde içeriği ve antioksidan aktiviteleri üzerine bir araştırma", TÜBİTAK-TOVAG, 1040457, **Yürütücü**, Şubat 2008.

6. "Kızılıçık (*Cornus Mas*) ve karayemişin (*Laurocerasus Officinalis*) fenolik madde içeriği ve antimikrobiyal aktiviteleri üzerine bir çalışma, H.Ü. BAB, 0501602004, **Yürütücü**, 2009.

7. "Deoksinivalenol ve Nivalenol'ün Mısır Unu ve Ekmeğinde Termal Bozulması', H.Ü. BAB, 08D07602001, **Yürütücü**, 2010.

8. "Hububat ve Hububat Ürünlerinde Kalite ve Güvenliğin Geliştirilmesi",TÜBİTAK, 1080844. (TÜBİTAK-Macaristan Ulusal Araştırma ve Teknoloji Ofisi ile İşbirliği Programı Projesi), **Araştırmacı**, 2011.

9. "Trabzon Ekmeği Üretiminin Aflatoksin ve Fusarium Toksinleri Üzerine Etkisi", TÜBİTAK, TOVAG-1110489, **Yürütücü**, Aralık-2012.

10. "MoniQA" Network of Excellence, Towards harmonisation of analytical methods to monitor and control quality and safety in the food supply chain. Food-ct-2006-036337. "Quality and safety control strategies for food (NoE)", MoniQA Mükemmeliyet Ağı Projesi, Avrupa Birliği 6. Çerçeve Programı, FOOD-CT-036-337, **Araştırmacı** (MoniQA, 2007-2012)

11. "Patlatılmış Tahıl Ürünlerinin Doğal Antioksidanlarla Zenginleştirilmesi" 011D06602001, H.Ü. BAB projesi, **Yürütücü**, 2012

12. "Esmer piringle zenginleştirilmiş fonksiyonel yoğurt" FHD-2016-11950, Hızlı Destek Baş.- Bitiş Tarihi: 12.10.2016 -12.10.2017, **Yürütücü**, Süresi: 12 ay,

13. Bazı Yerel Buğday (*Triticum Spp.*) Çesitlerinde Biyoaktif Bileşenlerin Tanımlanması ve Karakterizasyonu, Mevlana Projesi, ABD-Michigan State University, 2018-2019 **Yürütücü**, Süresi:12 ay

14. "Bazı Yerel Buğday Çesitlerinde Biyoaktif Bileşenlerin Tanımlanması ve Karakterizasyonu" Erasmus+ Dünya Uluslararası Kredi Hareketliliği Programı (K107), ABD-Michigan State University, Horticulture Department, 25 Şubat - 2 Haziran 2019, **Yürütücü**, Süresi: 6 ay

15. The Scientific and Technological Research Council of Turkey (TÜBİTAK, Turkey) (project number 119N024) and National Science and Technology Development Agency (NSTDA, Thailand) (project number 2050341) within the scope of bilateral cooperation. "Investigation of the interaction between nanoparticles and food matrix"(Nanopartikül ve gıda matrisi arasındaki etkileşimin incelenmesi) Araştırmacı, 2020-2023

16. UYGUN,Ü.,YILMAZ,R.,SALANTUR,A.,AKRAM,M.U.,TOPALOĞLU,Ş.B.,TÜZÜNC.Y.,Yüksek öğretim Kurumları Destekli Proje, Seçilen Yerel Buğday (*Triticum spp*) Çesitlerinde Bazı Biyoaktif Bileşenlerin Tanımlanması ve Karakterizasyonu, **Yürütücü**, 2019 -2023

8. Yönetilen Tezler

1. "Tıbbi Bitkilerde Pestisit Kalıntıları ve Bazı Proseslerin Kalıntı Düzeylerine Etkisi" **Yüksek Lisans**, (A. Özbey), 2003.
2. "Buğday, Makarna ve Bisküvide Organik Fosforlu Pestisit Kalıntıları ve Bazı Metabolitleri Üzerine Depolama ve İşleme Tekniklerinin Etkisi" **Doktora**, (B. Şenöz), 2007.
3. "Karayemiş Meyvesinin Fenolik Kompozisyonunun Belirlenmesi ve Meyve suyu Üretiminin Optimizasyonu", **Doktora**, (A. Özbey), 2009.
4. "Tarım Ürünlerinin Gıda Güvenliği Bilgi Sistemleri ve İzlenebilirliği" **Yüksek Lisans**, (E. Oral), 2009.
5. "Kızılıçık ve Karayemişin Fenolik Madde İçeriği ve Antimikrobiyel Aktiviteleri Üzerine bir Araştırma" **Yüksek Lisans**, (S. Kılmanoğlu), 2010.
6. "Mısır ve Ürünlerinde Prosesin *Fusarium* Toksinlerine Etkisi" **Doktora**, (E. Numanoğlu), 2013.
7. "Çimlendirilmiş Esmer Pirinç Keki Üretiminin Biyoaktif Bileşenlere Etkisi" **Yüksek Lisans**, (A. Turan), 2013
8. "Trabzon Ekmeği Üretiminin Aflatoksinler ve *Fusarium* Toksinleri Üzerine Etkisi" **Yüksek Lisans**, (P. Yılmaz), 2014.
9. "Esmer Pirinçle Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Yoğurt Üretimi" **Yüksek Lisans**, (M.Usman Akram), 2018
10. "Investigation of the toxicity and effect on digestive enzymes of polystyrene nanoparticles" **Yüksek Lisans**, (B.E. Şen), 2023
11. Seçilen Yerel Buğday (*Triticum* Spp.) Çeşitlerinde Bazı Biyoaktif Bileşenlerin Tanımlanması ve Karakterizasyonu, **Doktora**, (Muhammad Usman AKRAM), 2023

9. Uluslararası Kongre Düzenleme

1. "1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals" April 27-29, Antalya, Düzenleme komitesi üyeleri: İ. Saldamlı, M. Turhan, Dr. Ü. Uygun, C. Alaşalvar
2. "2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals" May 4-6, İstanbul, Düzenleme komitesi üyeleri: İ. Saldamlı, D. Boyacıoğlu, Ü. Uygun, C. Alaşalvar, B. Özçelik, S.Y. Yalçıntaş
3. "Bosphorus 2008, ICC International Conference, 24-26 April 2008, Düzenleme komitesi üyeleri: H. Köksel, R. Poms, A. Habershuber, Ü. Uygun, A. Başman
4. "The EuroFoodChem XVII, 7-10 May 2013, İstanbul, Turkey, Düzenleme komitesi üyeleri: H. KÖKSEL, A. BAŞMAN, R. FENWICK, M. MURKOVIC, L. SIMON SARKADI, Ü. UYGUN

10. Çalıştay Düzenleme

1. MoniQA Training Workshop, "Determination of Fusarium toxins in cereals and derived products", 30 Kasım – 2 Aralık 2010, Ankara

2. A practical introduction to e-learning.(Gerhard Schleining) Workshop at Hacettepe University, Food Engineering Department, April 19–20, 2012,

11. Çalıştay Katılım

1. UNIDO-Czech Republic Joint Programme, "New Developments in Food Engineering" Seminar "Laboratory Equipments for Food Engineering" Study Group, (18- 29 May 1998), Prag.

2. How to plan, implement and conduct an e-learning course. MoniQA Food Scientist Training "Train the trainer: a practical introduction to e-learning" , July 1, 2010, Vienna, Austria.

3. ICC-Wokshop "The Safety of animal feed and its contribution to the human food chain" Glasgow, UK, 2-5 September 2007,

12. Verilen veya Katılınan dersler (Lisans+Lisansüstü)

1. İleri Gıda Kimyası (Lisansüstü)
2. Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi (Lisansüstü)
3. Gıda Bulaşanları (Lisansüstü)
4. Gıda Kimyası (Lisans)
5. Proje Çalışması (Lisans)
6. Biyoaktif Gıdalar (Lisans)
7. Gıda Güvenliğinin Temel İlkeleri (Lisans)
8. Gıda Endüstrisinde Nanomühendislik Uygulamaları (Lisans)

13. İdari Görevler

Bölüm Başkan Yardımcılığı (2006 – 2008)

Fakültesi Yönetim Kurulu Yardımcı Doçent Temsilciliği (2004 – 2006)

Fakülte Yönetim Kurulu Doçent Temsilciliği (2006–2008)

Bölüm-Fakülte Erasmus Koordinatörlüğü (2005 – 2016)

Üniversite Eğitim Komisyonu Üyeliği (2013 – 2016)

Dekan Yardımcılığı (2008 - 2016)

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı (2016- 2022)

Türkiye -Azerbaycan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Programı Koordinatörlüğü (1 Ekim 2024 –)