

Bu tez çalışması Pamukkale Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri tarafından 2021 FEBE050 numaralı proje ile desteklenmiştir.

Harborne, J. B., “Comparative biochemistry of the flavonoids-VI.: Flavonoid patterns in the bignoniaceae and the gesneriaceae”. *Phytochemistry*, 6, 1643–1651, (1967).

Harborne, J. B., *Phenolic Compounds in Phytochemical Methods-A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis*, Third edition, New York, Chapman & Hall, 66-74, (1998).

He, J. and Giusti, M. M., “Anthocyanins: natural colorants with healthpromoting properties”, *Annual Review of Food Science and Technology*, 1: 163-187, (2010).

Hepsağ, F., “Siyah dut meyvesinden antosiyaninlerin elde edilmesi ve elde edilen doğal renk maddesinin gıda sanayinde kullanım olanakları”, Doktora Tezi, Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa, 118 s, (2015).

Kalli, E., Lappa, İ., Bouchagier, P., Tarantilis, P. A. and Skotti, E., “Novel application and industrial exploitation of winery by-products”, *Bioresources and Bioprocessing*, 5(46): 1-21, (2018).

Karaca, E., “Nar suyu konsantresi üretiminde uygulanan bazı işlemlerin fenolik bileşenler üzerine etkisi”, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Adana, (2011).

Karakaya, S., El, S.N., “Flavonoidler ve sağlık”, *Beslenme ve Diyet Dergisi* 26(2), 54-60, (1997).

Kelebek, H. & Canbaş, A., “Hicaz Narı Şirasının Organik Asit Şeker ve Fenol Bileşikleri İçeriği Ve Antioksidan Kapasitesi”, *Gıda*, 35 (6), 439-444, (2010).

Kelebek, H., “Değişik bölgelerde yetiştirilen öküzgözü, boğazkere ve kalecik karası üzümünün ve bu üzümlerden elde edilen şarapların fenol bileşikleri profili üzerinde araştırmalar”, Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, 278 s, (2009).

Kırca, A., “Siyah havuç antosiyaninlerinin bazı meyve ürünlerinde ısıl stabilitesi”, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 121 s, (2004).

Konczak, I., Zhang, W., “Anthocyanins-more than nature’s colours”, *Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 5: 239–240, (2004).

- Kong, J. M., Chia, L. S., Goh, N. K., Chia, T. F. and Brouillard, R., “Analysis and biological activities of anthocyanins”, *Phytochemistry*, 64: 923-933, (2003).
- Kulkarni, A.P. and Aradhya, S.M., “Chemical changes and antioksidant activity in pomegranate arils during fruit development”. *Food Chemistry*, 93, 319-324, (2005).
- Kurt, H., & Şahin, G., “Bir ziraat coğrafyası çalışması: Türkiye’de nar (*Punica granatum* L.) tarımı”, (2013).
- Küçük, V., Ballıkaya, S., “Meyve sebzelerden elde edilen doğal renk maddelerinin üretimi ve gıda sanayiinde kullanım alanları”, E.Ü. Müh. Fak. Gıda Müh. Bölümü Bitirme ödevi, Bornova-İzmir, (2003).
- Larrosa, M., Gonzalez-Sarrias, A., Yanez-Gascon, M.J., Selma, M.V., AzorinOrtuno, M., Toti, S., Tomas-Barberan, F., Dolara, P., Espina, J.C. “Antiinflammatory properties of a pomegranate extract and its metabolite urolithin-A in a colitis rat model and the effect of colon inflammation on phenolic metabolism” *J Nut Biochem*, 21(8):717–25, (2010).
- Larue, J.H., “Growing pomegranates in California”, Univ.California Leaflet, No.2459, (1980).
- Lee, C.J., Chen, L.G., Liang, W.L., & Wang, C.C., “Anti-inflammatory effects of *Punica granatum* Linne in vitro and in vivo”, *Food Chemistry*., 118(2): 315-322, (2010).
- Legua, P., Melgarejo, P., Martínez, J. J., Martínez, R. ve Hernández, F., “Evaluation of Spanish pomegranate juices: Organic acids, sugars, and anthocyanins”, *International Journal of Food Properties*, 15, 481–494, (2010).
- Li, X., Wasila, H., Liu, L., Yuan, T., Gao, Z., Zhao, B., Ahmad, I., “Physicochemical characteristics, polyphenol compositions and antioxidant potential of pomegranate juices from Chinese cultivars and the environmental factors analysis”, *Food Chemistry*, 175: 575-584, (2015).
- Liao, H., Cai, Y. and Haslam, E., “Polyphenol interactions anthocyanins: copigmentation and colour changes in red wines”, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 59: 299–305, (1992).

Longtin, R., “The pomegranate: nature's power fruit”, Journal of the National Cancer Institute., 95: 346–348, (2003).

Malien-Aubert, C., Dangles, O. and Amiot, M. J., “Color stability of commercial anthocyanin-based extracts in relation to the phenolic composition protective effects by intra and intermolecular copigmentation”, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 49: 170-176, (2001).

Metivier, R. P., Francis, F. J., & Clydesdale, F. M. “Solvent extraction of anthocyanins from wine pomace” Journal of Food Science, 45(4), 1099–1100, (1980).

Onur, C., “Nar”, Derim, özel sayı, 5(4): 176-178, (1988).

Özdemir, A. E. & Atabey, T. “Hatay yöresinde yetiştirilen ‘Hicaz Nar’ ve ‘Katırbaşı’ nar çeşitlerinin soğukta ve modifiye atmosferde muhafazası” Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 26 (3), 617-634, (2021).

Özen, G. “Siyah havuç suyu konsantresinin Türk lokumunda renklendirici olarak kullanılması ve depolama stabilitesinin belirlenmesi” Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Konya (2008).

Özen, G., Akbulut, M., “Dut Suyu Antosiyanin İçeriğinin Belirlenmesi” Türkiye 10. Gıda Kongresi Erzurum. 279-282, (2008).

Özgüven, A.I. and Yılmaz, C., “Pomegranate growing in Turkey, I. International Symposium on Pomegranate” 15-17 October, Orihuela (Alicante) Spain, 41-48 pp, (2000).

Özkan, M. “Ülkemizde yetiştirilen başlıca nar çeşitlerinin bazı kimyasal nitelikleri” *Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi Hızlandırılmış Proje Kesin Raporu*, (2009).

Öztan, T., “Mor Havuç, Konsantresi, Şalgam Suyu, Nar Suyu ve Nar Ekşisi Ürünlerinde Antioksidan Aktivitesi Tayini ve Fenolik Madde Profiline Belirlenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, (2006).

- Öztop, A., Keçeci, M., Kıvradım, M., “Antalya İlinde Nar Zararlıları Üzerine Araştırmalar”, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Derim Dergisi, 27(1), 12-17, (2010).
- Pantuck, A.J., Leppert, J.T., Zomorodian, N., Aronson, W., Hong, J., Barnard, R.J., Seeram, N., Liker, H., Wang, H., Elashoff, R., Heber, D., Aviram, M., Ignarro, L., Belldegrum, A. Phase II study of pomegranate juice for men with rising prostrate-specific antigen following surgery or radiation for prostate cancer. *Clinical Cancer Research*, 12: 4018–4026, (2006).
- Pekmezci, M. and Erkan, M. “Pomegranate. Postharvest Quality Maintenance Guidelines” *Agricultural Handbook Number-66*. (2003).
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G., Taoukıs, P. S., Effect of High Hydrostatic Pressure Treatment on Post Processing Antioxidant Activity of Fresh Navel Orange Juice. *Food Chemistry*, 91: 495- 503, (2005).
- Poyrazođlu, E., Gökmen, V., Nevzat, A., Organic Acids and Phenolic Compounds in Pomegranates (*Punica granatum L.*) Grown in Turkey. *J. Food Comp. Anal.*, 15: 567- 575 (2002).
- Rahman, M.K.A., Megeid, A.A., Hepatoprotective effect of soapworts (*Saponaria officinalis*), pomegranate peel (*Punica granatum L.*) and cloves (*Syzygium aromaticum Linn*) on mice with CCL4 hepatic intoxication. *World Journal of Chemistry*, 1: 41–46, (2006).
- Rein, M. J., Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins. Academic dissertation. University of Helsinki, Department of Applied Chemistry and Microbiology, 87, Helsinki, Finland, (2005).
- Revilla, E., Ryan, J.-M., and Martin-Ortega, G., Comparison of Several Procedures Used for The Extraction of Anthocyanins From Red Grapes, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 4592-4597, (1998).
- Rodriguez- Sanona, L.E., Gusti, M. M., and Wrolstad, R.E., Anthocyanin Pigment Composition of Red-Fleshed Potatoes, *Jornal of Food Science*, 63, 458- 465, (1998).
- Saldamlı, İ. ve Sağlam, F., “Fenolik Bileşikler ve Renk Maddeleri”, (ed: İ. Saldamlı), *Gıda Kimyası*, Ankara, Hacettepe Üniversitesi Basımevi, 434-449, (1998).

Saxena, A.K., Manan, J.K., Berry, S.K., Pomegranades; Postharvest Technology, Chemistry and Processing. Indian Food Packer, 41(4): 43-60, (1987).

Seeram Navindra P, Zhang Y, Reed Jess D, Schulman Risa N, Heber D., In: pomegranates ancient roots to modern medicine, CRC Press, Taylor&Francis Group, United States of America, 4-173, (2006).

Seeram, N.P., Adams, L.S., Henning, S.M., Niu, Y., Zhang, Y., Nair, M.G., Heber, D., In-vitro antiproliferative, apoptotic and antioxidant activities of punicalagin, ellagic acid and a total pomegranate tannin extract are enhanced in combination with other polyphenols as found in pomegranate juice. J. Nutr. Biochem.,16: 360-367, (2005).

Sharma, J., Maity, A., Pomegranate phytochemicals: nutraceutical and therapeutical values. Pomegranate. Fruit, Vegetable and Cereal Science Biotechnology, 4(2): 56–76, (2010).

Shwartz, E., Glazer, I., Barya'akov, I., Matityahu, I., Bar-Ilan, I., Holland, D., Amir, R., Changes in chemical constituents during the maturation and ripening of Tao commercially important pomegranate accessions. Food Chemistry, 115:965–973, (2008).

Tabur, D., Bakkal, G. ve Yurdagel, Ü., Nar suyunun durultulma işlemi ve depolama süresince meydana gelen değişimler üzerinde araştırmalar. Gıda, 12(3), 305-310, (1987).

Tehranifar, A., Zarei, M., Nemati, Z., Esfandiyari, B., Vasifeshenas, M. R., Investigation of physico chemical properties and antioxidant activity of twenty Iranian pomegranate (*Punica granatum* L.) cultivars. Sci. Hortic.126:180–185, (2010).

Tepe, F. B., Hünnap (*Z. Jujuba Mill*) meyvelerinin farklı olgunlaşma evrelerinde ve kurutma sürecinde bazı kalite parametrelerinin kinetik analizi, (2020).

Tezcan, F., Gültekin-Özgüven, M., Diken, T., Özçelik, B., Erim, F.B., Antioxidant activity and total phenolic, organic acid and sugar content in commercial pomegranate juices. Food Chem., 115: 873-877, (2009).

Turfan, Ö., “Nar suyu konsantresi üretim ve depolama sürecinde antosiyaninlerdeki değişimler”, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 140 s (2008).

Türker, N., Aksay, S. and Ekiz, H. İ., “Effect of storage temperature on the stability of anthocyanins of a fermented black carrot (*Daucus carota* var. L.) beverage: shalgam”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(12): 3807-3813, (2004).

Tzulker, R., Glazer, I., Barilan, I., Holland, D., Aviram, M., and AMİR, R., Antioxidant activity, polyphenol content, and related compounds in different fruit juices and homogenates prepared from different pomegranate accessions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55:9559–9570, (2007).

Ünal, Ç., Velioğlu, S. ve Cemeroğlu, B., Nar sularının bileşim öğeleri. *Gıda*, 20 (6), 339-345, (1995).

Ünal, H. *Nar ve portakaldan oluşan karışık meyve suyuna eklenen amino asitlerin antosiyaninlerin ısıl stabilitesi üzerine etkisi* (Master's thesis, Fen Bilimleri Enstitüsü), (2019).

Vardin. H., Abbasoğlu. M., Nar Ekşisi ve Narın Diğer Değerlendirme Olanakları. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23-24 Eylül 2004. Van. 165-169.

Veres, M., Mechanical and chemical composition of cultivated pomegranate. *Hrana-Ishara*, 17(9/10), 426-432

Vidal, A., Fallarero, A., Pena, B.R., Medina, M.E., Gra, B., Rivera, F., Gutierrez, Y., Vuorela, P.M. 2003. Studies on the toxicity of *Punica granatum* L. (*Punicaceae*) whole fruit extracts. *J Ethnopharmacol.*, 89: 295-300, (1976).

Vidal, A., Fallarero, A., Pena, B.R., Medina, M.E., Gra, B., Rivera, F., Gutierrez, Y., Vuorela, P.M., Studies on the toxicity of *Punica granatum* L. (*Punicaceae*) whole fruit extracts. *J Ethnopharmacol.*, 89: 295-300, (2003).

Wrolstad, R. E., “Anthocyanin pigments-bioactivity and coloring properties”, *Journal of Food Science*, 69: 419–421, (2004).

Yağcı, S., Altan, A., Göğüs, F., Maskan, M., Gıda Atıklarının Alternatif Kullanım Alanları, Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, 499, (2006).

Yaviç, A., Burkan, S., & ŐimŐek, M., Kocaky (Dyrbakır) İlçesinde Yetiştirilen nemli Standart ve Mahalli Nar (*Punica granatum L.*) Çeşitlerinin Bazı Aęaç ve Meyve zellikleri, Euroasia Journal of Mathematics, Engineering, Natural & Medical Sciences, 8(18), 1-10, (2021).