

KASIM22' | SAYI 2

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÜLTENİ

ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ | GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ



İÇİNDEKİLER

BÖLÜMÜMÜZDEN HABERLER	2
MEZUNLARIMIZ NELER YAPIYOR?.....	5
MEZUNLARIMIZDAN MESAJ VAR!.....	7
AKADEMİK ÇALIŞMALARIMIZ.....	12
PROJELERİMİZ	12
LİSANSÜSTÜ TEZLERİMİZ	13
MAKALELERİMİZ	16

BÖLÜMÜMÜZDEN HABERLER







Mezunlar Günümüzü pandemi ile geçen iki senenin ardından ilk kez bu sene 30 Temmuz tarihinde mezunlarımızın yoğun katılımıyla kutladık. Mezunlarımızın sağladığı çeşitli sponsorluklarla renklenen Mezunlar Günümüzün fotoğraflarına karekodu taratarak ulaşabilirsiniz. Destek veren mezunlarımıza bir kez daha teşekkür ederiz.



Doç. Dr. Mecit Öztop'a ait laboratuvar olarak kurulan ek binamız açıldı!



Bölümümüz ABET mühendislik akreditasyon komisyonu tarafından gerçekleştirilen akreditasyon sürecini başarı ile tamamlayarak ve 30 Eylül 2028 tarihine kadar geçerli olan denkliği aldı.

-  2022 yılı içerisinde ikisi doktora programından olmak üzere toplamda 21 lisansüstü öğrencimizi mezun etmenin gururunu yaşadık.
-  Bölümümüz öğretim üyelerinden Prof. Dr. Candan Gürakan Gültekin 1 Mart 2022 tarihi itibarıyla emekliliğe ayrılmıştır. Bölümümüze verdiği katkılardan dolayı kendisine teşekkür ederiz.
-  Elsevier tarafından yayımlanan “Uluslararası veri tabanında en çok atıf alan bilim insanları” sıralamasında ilk %2’lik dilimde öğretim üyelerimiz Prof. Dr. Gülüm Şumnu ve Prof. Dr. Serpil Şahin yer aldı.
<https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktyw/4>
-  ODTÜ Gıda Mühendisliği olarak bu yıl da eğlenceli ve bilimsel çikolata ve pamuk şeker atölyelerimizle Teknofest Karadeniz’de yerimizi aldık.





Bölümümüz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Mecit Halil Öztop 14 Kasım 2022 tarihinden itibaren Araştırmalar Koordinatörlüğü'nden Sorumlu Rektör Danışmanlığına atandı.



15 Kasım 2016 tarihinden itibaren Bölüm Başkanlığı görevini yürütmekte olan Prof. Dr. Serpil Şahin, 15 Kasım 2022 tarihinde bayrağı Prof. Dr. Hami Alpas'a devredecektir.



Mezun mail listemizde ekli olmayan ya da e-posta adresi değişen mezunlarımız aşağıdaki link üzerinden listeye kayıt olabilir.
<https://mailman.metu.edu.tr/mailman/listinfo/fde-alumni>

Dilerseniz araştırma görevlilerimizden Hilmi Eriklioğlu'na ulaşarak da mail listemize abone olabilirsiniz (hilmie@metu.edu.tr). Ayrıca bizi Twitter hesabımızdan takip edebilirsiniz.
Twitter: https://twitter.com/odtu_gida



MEZUNLARIMIZ NELER YAPIYOR?

- 2007 yılında mezun olan ve 2007-2008 yılları arasında Araştırma Görevliliği yapan Ertuğrul Selçuk Doğan, Pladis Türkiye'deki Operasyonel Mükemmellik Müdürlüğü görevinin ardından Mart 2022 itibariyle Pladis Londra ofisinde Global Ar-Ge ve Kalite Müdürü olarak görevlendirildi.
- 1996 yılı mezunlarımızdan Muharrem Doğan Türkiye'nin gıda ve içecek sektörlerinin en büyük çatı örgütü olan Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonunda (TGDF) Yönetim Kurulu Üyesi olarak seçilmiştir ve TGDF içerisinde de İnsan Kaynakları Komitesinin sorumluluğunu üstlenmiştir. Ayrıca TGDF Başkanlar Kurulunun da üyesi olan Muharrem Doğan 2009 yılından beri Türkiye'nin ilk organik tavuk ve kırmızı et üreticisi olan Orvital Gıda'nın da kurucusudur. Muharrem Doğan 2019 yılı itibariyle de Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneğinin (Orgüder) Yönetim Kurulu Başkanlığını üstlenmektedir.
- 2002 yılı mezunlarımızdan Kaan Demiryürek gıda mühendisliğinin hayatımızdaki ve gelecekteki yerini vurguladığı "Food for Thought" isimli kitabını yayımlamıştır. Kitabın içeriğine aşağıdaki link üzerinden ulaşabilirsiniz.
<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6992696362987376640/>
- 2000 yılı mezunlarımızdan Konya Teknik Üniversitesinde görev yapan Doç. Dr. Serpil Edebali H2020 Nanomalzemeler ve İleri Malzemeler alanındaki 12 ülke, 17 ortaklı projesiyle Türkiyeden desteklenen ilk projenin koordinatörü olmuştur.
- 2008 yılı lisans 2011 yılı yüksek lisans mezunlarımızdan Alev Emine İnce Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde doktorasını tamamladıktan sonra 2022 yılı itibariyle bölümümüzde Doç. Dr. Mecit Öztop ile doktora sonrası araştırmalarına başlamıştır.
- 2020 yılı mezunlarımızdan Seren Begen 2 yıl boyunca ETİ'de Product Development Engineer-biscuit olarak görev aldıktan sonra Eylül 2022 itibariyle

Unilever firmasına Product Development Technologist-Savoury Met Region rolünde göreve başlamıştır.

- 2021 yılı doktora mezunlarımızdan Pelin Poçan Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne Dr. Öğretim Üyesi olarak atanmıştır.
- 2020 yılı yüksek lisans mezunlarımızdan Berkay Berk Ocak 2022 itibariyle İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümüne araştırma görevlisi olarak atanmıştır.

MEZUNLARIMIZDAN MESAJ VAR!

KAAN DEMİRYÜREK

Gıda bilimi ve mühendisliğinin, önümüzdeki yıllarda, insanlığın geleceği için çok önemli bir rol oynayacağını düşünüyorum. Aslında bu rolün daha aktif bir şekilde hayata geçirilmesi için oldukça gecikmiş olduğuna inanıyorum.

Dünya gıda sistemimizin çözülmesi gereken birçok sorunu var. Bu sorunlar ve fırsatlar, ilgili hammaddelerin elde edilmesinden, gıda ürünlerinin üretilmesini, taşınmasını, korunmasını, ve tüketilmesini içeren tedarik zincirindeki tüm adımlarda mevcut. Son dönemlerde ise, bu sorunlar artık gezegenimizin, insanlık ve diğer birçok canlı türünün devamı için hayati öneme sahip, iklim dengesini bozacak boyutlara erişmiş durumda. Bu dengeye tehdit oluşturan birçok başka sorun daha var, fakat gıda sistemimiz toplam küresel ısınma sorunu içerisinde hiç de azımsanmayacak bir orana sahip (Bazı raporlara göre yıllık toplam karbon salınımının üçte birinden daha fazlası).

Küresel ısınma sorunumuzu insanlık olarak çözemsek, yine insanlık olarak geleceğimiz ciddi bir tehdit altında olacak.

Geleceğimiz tehdit altında olmakla birlikte, günümüzde de bu alanda gurur duyacağımız bir tablo ne yazık ki mevcut değil. Tüm dünyada bir yılda ürettiğimiz toplam gıda miktarının dörtte biri tüketilemeden ziyan ya da kayıp oluyor. Bu miktarda israf ve kayıp gerçekleşirken, 2021 verilerine göre, dünyada yaklaşık 800 milyon insan, ki bu toplam nüfusun 10%'u, açlıktan etkileniyor. Burada da çözülmesi gereken çok net bir sorunumuz var.

Tüm bu sorunları karanlık bir tablo çizmek için değil, bizlerin iyileştirebileceği fırsat alanları olarak hepimize hatırlatmak ve sunmak istedim. Mühendislik bence temelinde problem çözme ve

yeni bir şeyler ortaya koymaktır. Gıda sistemimizin sorunlarının çözülmesinde, başrolü biz gıda mühendisleri ve bilim insanlarının alması gerekiyor. Çünkü bu alanı bilimsel olarak en iyi bizler biliyoruz (bilmeliyiz). Bilimi, bilimsel metodu her süreçte ana



prensibimiz olarak alırken, insanlık ve geleceğimiz için sosyolojik olarak da faydalı sonuçlar üretecek çaba, heves ve tutkuyu göstermek hayatlarımıza çok güzel anlamlar da katacaktır diye düşünüyorum.

Ben Kaan Demiryürek, bölümümüzden 2002 yılında mezun oldum. Geçtiğimiz yirmi yıl içerisinde dünyanın en büyük gıda firmalarından birinde Ar-Ge alanında, farklı kategorilerde, farklı düzeylerde ve farklı coğrafyalarda çalıştım. Fakat yukarıda bahsettiğim sorunların ve bu sorunların çözülmesinde aslında ne kadar çok şey yapabileceğimin farkına sadece birkaç sene önce vardım. Bu yüzden de öğrenci arkadaşlarımla bu farkındalığı paylaşmak istedim. Umarım şu anki ve bundan sonraki çalışmalarımıza farklı bir bakış açısı katkısı sağlar.

ERTUĞRUL SELÇUK DOĞAN

2007 yılında ODTÜ Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum. Mezun olur olmaz bölümümüzde Araştırma Görevlisi olarak çalışmaya başladım. 2008 yılında Avrupa Birliği & Türkiye Cumhuriyeti ortak bursu ile İngiltere’de Reading Üniversitesi Gıda Kalite Sağlama alanında yüksek lisans eğitimi almaya hak kazandım. Bu programı üstün başarı ile tamamlayarak Türkiye’ye döndüm ve Ülker Çikolata San. AŞ’de AR-GE Mühendisi olarak çalışmaya başladım. İngilizce bilgim sayesinde, ilk aylardan itibaren uluslararası çalışmalara dahil oldum. Yaklaşık 4,5 yıl boyunca çikolata pazarının en büyük ürünlerinin AR-GE süreçlerinde görevler aldım. Bu süre zarfında yeni yatırımlarda, organizasyonel dönüşüm projelerinde aktif sorumluluklar aldım. 2015 yılında Önem Gıda Kalite Sağlama ekibine Kalite Sağlama Şefi olarak katıldım. Kakao çekirdeğinin kavrulmasından başlayan, çikolata ve krem ürünlerin üretim basamaklarının tamamına hakim bir tesiste çalıştım. Burada da hem sosyal hem teknik açıdan yeni sorumluluk almaktan çekinmedim. Hem Ülker Çikolata hem de Önem Gıda’da yürüttüğüm çalışmalar beni operasyonel mükemmellik alanında ilerlemeye teşvik etti. Sürekli gelişim felsefesini araştırma, öğrenme ve paylaşma yolculuğuma Pladis Türkiye Operasyonel Mükemmellik Müdürü olarak devam ettim. 5 yıla yakın bir süre Pladis Türkiye’nin tüm fabrikalarında ve şirketin global üretim merkezlerinde sürekli iyileştirme metodolojisi üzerinde yüzlerce çalışanla projeler yürüttüm. Şubat 2022 itibariyle Pladis Global Londra ofisinde Global AR-GE ve Kalite Müdürü olarak görev almaktayım. 12 yıla yakındır sürdürdüğüm iş hayatımın temel basamakları olan AR-GE, Kalite ve Sürekli iyileştirme işlerinin birleştiği bir alanda; “tasarımda kalite” için çalışıyorum. Geriye dönüp baktığımda ODTÜ’nün bizlere kazandırdığı bakış açısının, sosyal zekânın, yılmadan yeni çözümler bulabilme arayışının bizler için büyük bir avantaj olduğunu görüyorum. Yeni sorumluluklar almaya olan eğilimim, yeni şeyler öğrenmeye olan isteğim, bizlere temel konuları aktif ve heyecanlı bir şekilde aktaran Hocalarımız ve



Asistanlarımızın katkılarıyla gelişti. Aynı zamanda hem kendi dönem arkadaşlarının hem de diğer dönemlerin güzel bir sinerji oluşturduğunu düşünüyorum, zira bu temeli birlikte attık, birlikte öğrendik, birlikte geliştik.

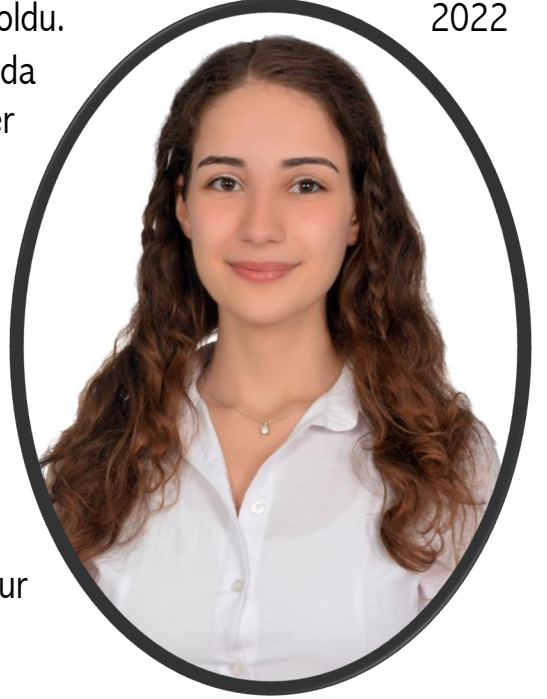
Üniversite, ömrümüze etki edecek, sağlam bir bakış acısı elde etmemizi sağlayacak çok önemli bir ortam. Üniversiteyi üniversite yapan, hem bizlerin onu anlamlı kılma arayışı, hem de bulunmaya karar verdiğimiz ortamın kendisi.

Halen okumakta olan arkadaşlarıma önerilerim; içlerinde taşıdıkları potansiyelin farkına olabildiğince erken varmaları, kendilerine büyük hedefler koymaları ve fark yaratmanın peşinde olmalarıdır. Mezun olmaya yaklaşan arkadaşlarımız için stajların kıymetli zamanlar olduğunu söyleyebilirim. Kişinin çalışma hayatını görmesi, tanınması ve kendisini tanıtmaları için güzel fırsatlar, bu anları hakkıyla değerlendirmek gerekli. Okulumuz sizleri geleceğe hazırlamak için bir altyapı hazırlıyor, bununla birlikte bayrağı daha ileriye taşımak sizlerin elinde, hep daha iyinin peşinde olmak dileğiyle.

ÖZGE BOZ

Bölümümüzden 2022 yılında bölüm üçüncülüğü ile mezun oldum. Okuldaki son senemde Prof. Dr. Yeşim Soyer ile TÜBİTAK Star projesi kapsamında yürütülen Bakterilere Alternatif: Bakteriyofajlar projesinde TÜBİTAK Star öğrencisi olarak 6 aylık bir süreçte aktif rol aldım. Lisans eğitimim devam ederken laboratuvar deneyimi yaşamak bana hem zamanımı planlamayı öğretti hem de ilgi alanlarımı keşfetmemi sağladı. Bu süreçte bölüm asistanlarımız bana yol gösterdi ve destek oldular. Öğrencilik dönemimde ders içi motivasyonumu artıran AROMSA açık inovasyon ve ODTÜ IFT AR-GE yarışmalarında da birinciliklerim oldu. 2022

Ağustos itibariyle Anadolu EFES Malt fabrikasında Kalite Güvence Mühendisi olarak kariyer yolculuğuma başlamış bulunuyorum. Deneyimlediğim laboratuvar ortamı ve ODTÜ'de mutlaka kazanılan araştırma ruhu, iş yaşamımda da bana her zaman somut faydalar olarak geri dönmekte. Yeni mezun olacak arkadaşlarıma ve tavsiyem ve kendim için de temennim, ODTÜ'lü olduğumuzu her ortamda bir farklılık yaratmaya çalışarak belli etmemiz olacaktır. ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde okumuş olmaktan gurur duyuyorum.



AKADEMİK ÇALIŞMALARIMIZ

● PROJELERİMİZ

- Doç. Dr. Mecit Öztöp- Biyoteknolojik İlaçlarda Görülen Kalite Sorunlarının Tespiti için Yenilikçi Yöntemler - Araştırma Üniversiteleri Destek Programı (ADEP) Çağrısı
- Doç. Dr. Mecit Öztöp- "Zeytin Posası için Tamamen Sürdürülebilir bir Rota: Biyoaktif Madde ve Nanokristalin Selüloz Üretimi" - TÜBİTAK ile Malta Bilim ve Teknoloji Konseyi (MCST) arasındaki ikili işbirliği Destek Programı
- Doç. Dr. Mecit Öztöp- Şeker Şurubu Tağşişi Belirleme İçin Alternatif Bir Yöntem: Etanol İzotop İrms – TUBİTAK 1001
- Doç. Dr. İlkey Şensoy - Ekstrüde Edilmiş Dokulu Gıda Ürünlerinin Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Değerlendirilmesi - TUBİTAK 1001
- Prof. Dr. Serpil Şahin - Gıdaların Saklama Sürelerini Arttırmak ve Gıda Güvenliğini Sağlamak Amacıyla 405 nm Merkezli Görünür Dalga Boyundaki Işığın Entegre Edildiği Buzdolabının Tasarlanması – TUBİTAK 1505
- Dr. Öğr. Üy. Leyla N. Kahyaoğlu- Metal Organik Çerçevesel Elektropun Hibrit Nanofiber Kullanan Akıllı Telefon Tabanlı Kolorimetrik Gıda Tazelik Algılama Sistemi - Uluslararası KRF-Kore
- Dr. Öğr. Üy. Leyla N. Kahyaoğlu - Sürdürülebilir ve Akıllı Gıda Paketleme Sistemi - Uluslararası SEA-EU JFS

● 2022'DE TAMAMLANAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİMİZ

Öğrenci Adı	Danışman	Tez Başlığı
Duygu Başkaya Sezer (PhD)	Prof. Dr. Servet Gülüm Şumnu	VİŞNE POSASINDAN (PRUNUS CERASUS L.) BESİNSEL LİF EKSTRAKSİYONU VE DÜŞÜK YAĞLI BİSKÜVİ YAPIMINDA KULLANIMI
Cansu Kabakçı (PhD)	Prof. Dr. Servet Gülüm Şumnu	BAKLİYAT UNU İÇEREN ÇİFT KATMANLI EMÜLSİYON KULLANILARAK KEKE MAGNEZYUM TAKVİYESİ YAPILMASI
Sinem Argün	Prof. Dr. Behiç Mert	MİKROFLUDİZASYON YÖNTEMİ İLE ZEYTİN TOZU ÜRETİMİ VE KARAKTERİZASYONU
Zinnur Yağmur Balabanlı	Doç. Dr. Mecit Halil Öztop	D-GLIKOZ, D-FRUKTOZ VE D-ALLULOZUN SULU ÇÖZELTİLERİNDEKİ DAVRANIŞLARININ MOLEKÜLER DİNAMİK (MD) SİMÜLASYONLAR VE NÜKLEER MANYETİK REZONANS (NMR) RELAKSOMETRE KULLANILARAK İNCELENMESİ
Seçil Baydemir	Doç. Dr. Mecit Halil Öztop	SOĞUTMA VE DONDURMA CİHAZLARI İÇİN GIDA SİMULANTLARININ FORMÜLASYONU VE KARAKTERİZASYONU
Hilal Bilgiç	Doç. Dr. İlkey Şensoy	PİSİLYUM VE SELÜLOZ LİFİ İLAVESİNİN EKMEK VE KRAKER ÜRÜNLERİNDE NİŞASTA SİNDİRİLEBİLİRLİĞİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ
Zeynep Başak Çetin	Prof. Dr. Deniz Çekmeceliolu	EŞ ZAMANLI SAKKARİFİKASYON VE FERMANTASYON YÖNTEMİ İLE AT KESTANESİ KABUĞUNDAN LACTOBACİLLUS CASEİ KULLANILARAK LAKTİK ASİT ÜRETİMİ
Aysu Deniz	Doç. Dr. Yeşim Soyer	SALMONELLA BAKTERİYOFAJLARININ İZOLASYONU VE KARAKTERİZASYONU
Hilmi Eriklioğlu	Doç. Dr. Mecit Halil Öztop	OPTİK SPEKTROSKOPİ VE KEMOMETRİ KULLANILARAK PANCAR VE KAMIŞ ŞEKERİNİN SINIFLANDIRILMASI VE KARIŞIMLARDAKİ MİKTARININ TESPİTİ
Barış Ege Gülenç	Prof. Dr. Alev Bayındırlı	SEÇİLMİŞ MEYVE SUYU ATIKLARININ ANTİOKSİDAN POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ İÇİN FARKLI ANTİOKSİDAN ANALİZLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

Nilay Güler	Doç. Dr. İlkey Şensoy	LİFLİ VE LİFSİZ DÜZ HAMUR PARÇALARININ İN VİTRO NİŞASTA SİNDİRİMİ
Münevver Beyza Kılıç	Dr. Öğr. Üyesi Leyla Nesrin Kahyaoğlu	GIDA BOZULMASININ TAKİBİNDE KARBON NANONOKTALARI İLE KUVVETLENDİRİLMİŞ KOLORİMETRİK BALIK JELATİNİ FİLMLEİNİN KULLANILMASI
Emre Koç	Doç. Dr. Yeşim Soyer	YUMURTALARDA SALMONELLA YAYGINLIĞI VE BAKTERİYOFAJ İLE ÖNLEME STRATEJİSİ
Alperen Köker	Prof. Dr. Hami Alpas	YÜKSEK HİDROSTATİK BASINÇ VE ISIL İŞLEMİN EŞEK SÜTÜNÜN ANTİMİKROBİYAL PROTEİN STABİLİTESİ, RAF ÖMRÜ VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ
Mehlika Özzeybek	Prof. Dr. Deniz Çekmeceliolu	BAKTERİYEL PEKTİNAZ VE SELÜLAZ ENZİMLERİNİN EŞ ZAMANLI ÜRETİMLERİ İÇİN GIDA İŞLEME ATIKLARININ FORMÜLASYONU
Hilal Samut	Doç. Dr. Yeşim Soyer	İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE GIDA GÜVENLİĞİ: ESCERICHIA COLI PATOGRUPLARININ TERE YAPRAĞINA TUTUNMASINDA SICAKLIK ETKİSİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Bige Tırpancı	Prof. Dr. Hami Alpas	YÜKSEK HİDROSTATİK BASINÇIN ASİDİFİYE PROTEİN İÇECEĞİNİN KALİTE PARAMETRELERİ VE RAF ÖMRÜNE ETKİSİ
Seray Tok	Doç. Dr. Yeşim Soyer	TÜRKİYEDE ELDE EDİLEN SALMONELLA VE E. COLI İZOLATLARINDA PLAZMİD KAYNAKLI KOLİSTİN DİRENCİNİN FENOTİPİK VE GENOTİPİK OLARAK İNCELENMESİ
Utku Uysal	Prof. Dr. Deniz Çekmeceliolu	ALJİNAT KULLANILARAK İMMOBİLİZE EDİLMİŞ ACTİNOBACİLLUS SUCCİNOGENES İLE SÜT ENDÜSTRİSİ ATIKLARINDAN SÜKSİNİK ASİT ELDESİ
Kübra Ünal	Doç. Dr. Mecit Halil Öztop	TOHUM VE TAHİLLARIN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİ DEĞERLENDİRMEK İÇİN NMR RELAXOMETRİNİN KULLANIMI
Kübra Zengin	Prof. Dr. Hami Alpas	YÜKSEK HİDROSTATİK BASINÇIN SOYA PROTEİN İZOLATININ FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ

● MAKALELERİMİZ

Yoğun bir akademik tempoda çalışan öğretim üyelerimiz ve lisansüstü öğrencilerimiz 2022 yılı içerisinde de alanının en saygın dergilerinde yaklaşık 35 makale yayımladı.

● Prof. Dr. Hami Alpas

- Okur, I., Ozel, B., Ucbas, D., Grunin, L., Sezer Okur, P., **Alpas, H.**, ... Oztop, M. H. 2022. "Nuclear Magnetic Resonance (NMR) study of Palm Kernel Stearin: Effects of cooling rate on crystallization behaviour". *LWT*, 155.
- Tirpanci, B., Ozel, B., Oztop, M. H., **Alpas, H.** 2022. "Stability of acidified milk drinks: Comparison of high hydrostatic pressure (HHP) and thermal treatments". *International Dairy Journal*, 137, 105512.
- Tuhanioğlu, A., **Alpas, H.**, Cekmecelioglu, D. 2022. "High hydrostatic pressure-assisted extraction of lipids from *Lipomyces starkeyi* biomass". *Journal of Food Science*.
- Tuhanioğlu, A., Hamamci, H., **Alpas, H.**, Cekmecelioglu, D. 2022. "Valorization of Apple Pomace Via Single Cell Oil Production Using Oleaginous Yeast *Rhodospiridium toruloides*". *Waste and Biomass Valorization*, 1,3.

● Prof. Dr. Deniz Çekmecelioglu

- Iram, A., **Cekmecelioglu, D.**, & Demirci, A. (2022a). Optimization of the fermentation parameters to maximize the production of cellulases and xylanases using DDGS as the main feedstock in stirred tank bioreactors. In *2022 ASABE Annual International Meeting* (Vol. 45, p. 102514). <https://doi.org/10.13031/aim.202200146>
- Iram, A., **Cekmecelioglu, D.**, & Demirci, A. (2022b). Salt and nitrogen amendment and optimization for cellulase and xylanase production using dilute acid hydrolysate of distillers' dried grains with solubles (DDGS) as the feedstock. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 45(3), 527–540. <https://doi.org/10.1007/s00449-021-02676-7>
- Iram, A., **Cekmecelioglu, D.**, & Demirci, A. (2022c). The effect of Dilution, Aeration, and Agitation on Fungal Cellulase and Xylanase Production by DDGS-based Fermentation Media in Stirred Tank Bioreactors. In *2022 ASABE Annual International Meeting* (pp. 1-). American Society of Agricultural and Biological

Engineers. <https://doi.org/10.13031/aim.202200147>

- Ozzeybek, M., & **Cekmecelioglu, D.** (2022). Formulation of apple pomace, orange peel, and hazelnut shell mix for co-production of bacterial pectinase and cellulase enzymes by mixture design method. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1, 1–9. <https://doi.org/10.1007/s13399-022-02409-0>
- Tuhanioglu, A., Alpas, H., & **Cekmecelioglu, D.** (2022). High hydrostatic pressure-assisted extraction of lipids from *Lipomyces starkeyi* biomass. *Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16347>
- Tuhanioglu, A., Hamamci, H., Alpas, H., & **Cekmecelioglu, D.** (2022). Valorization of Apple Pomace Via Single Cell Oil Production Using Oleaginous Yeast *Rhodospiridium toruloides*. *Waste and Biomass Valorization*, 1, 3. <https://doi.org/10.1007/s12649-022-01884-w>

● Dr. Öğretim Üyesi Leyla Nesrin Kahyaoglu

- Kaya, E., **Kahyaoglu, L. N.**, & Sumnu, G. (2022). Development of curcumin incorporated composite films based on chitin and glucan complexes extracted from *Agaricus bisporus* for active packaging of chicken breast meat. *International Journal of Biological Macromolecules*, 221, 536–546. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.09.025>
- Kilic, B., Dogan, V., Kilic, V., & **Kahyaoglu, L. N.** (2022). Colorimetric food spoilage monitoring with carbon dot and UV light reinforced fish gelatin films using a smartphone application. *International Journal of Biological Macromolecules*, 209, 1562–1572. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.04.119>
- Palabiyik, I., Atik, D. S., Sivri, G. T., Uzun, S., **Kahyaoglu, L. N.**, Koc, Y., ... Boluk, E. (2022). Optimization of temperature for effective cleaning with a novel cleaning rig: Influence of soil and surface types. *Food and Bioprocess Processing*, 136, 36–46. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2022.09.007>
- Yildiz, E., Emir, A. A., Sumnu, G., & **Kahyaoglu, L. N.** (2022). Citric acid cross-linked curcumin/chitosan/chickpea flour film: An active packaging for chicken breast storage. *Food Bioscience*, 50, 102121. <https://doi.org/10.1016/J.FBIO.2022.102121>
- Yildiz, E., Ilhan, E., **Kahyaoglu, L. N.**, Sumnu, G., & Oztop, M. H. (2022). The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan–curcumin films and their characterization. *Legume Science*, 4(1). <https://doi.org/10.1002/leg3.121>

- Yildiz, E., Sumnu, G., & Kahyaoglu, L. N. (2022). Assessment of curcumin incorporated chickpea flour/PEO (polyethylene oxide) based electrospun nanofiber as an antioxidant and antimicrobial food package. *Food and Bioproducts Processing*, 135, 205–216. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2022.08.002>

● Prof. Dr. Behiç Mert

- Coskun, E., Ozturk, S., Topcam, H., Karatas, O., Li, R., Wang, S., ... Erdogdu, F. (2022). Continuous flow microwave processing of peanut butter: A (hypothetical) computational process design study with experimental validation. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 82, 103184. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2022.103184>
- Konar, N., Durmaz, Y., Genc Polat, D., & Mert, B. (2022). Optimization of spray drying for *Chlorella vulgaris* by using RSM methodology and maltodextrin. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(5). <https://doi.org/10.1111/jfpp.16594>
- Son, E., Coskun, E., Ozturk, S., Bulduk, K., Akpınar, M., Mert, B., & Erdogdu, F. (2022). Microwave decontamination process for hummus: A computational study with experimental validation. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 82. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2022.103162>

● Doç. Dr. Mecit Halil Öztop

- Berk, B., Cavdaroglu, C., Grunin, L., Ardelean, I., Kruk, D., Mazi, B. G., & Oztop, M. H. (2022). Use of magic sandwich echo and fast field cycling NMR relaxometry on honey adulteration with corn syrup. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102(7), 2667–2675. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11606>
- İlhan, E., Poçan, P., Kruk, D., Wojciechowski, M., Osuch, M., Markiewicz, R., ... Oztop, M. H. (2022). Water Dynamics in Starch Based Confectionery Products including Different Types of Sugar. *Molecules*, 27(7). <https://doi.org/10.3390/molecules27072216>
- Kirtil, E., Svitova, T., Radke, C. J., Oztop, M. H., & Sahin, S. (2022). Investigation of surface properties of quince seed extract as a novel polymeric surfactant. *Food Hydrocolloids*. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107185>

- Kruk, D., Masiewicz, E., Budny, J., Stankiewicz, A., Lotarska, S., **Oztop, M.**, & Wieczorek, Z. (2022). Diffusion in oils versus their viscosity – Insight from Nuclear Magnetic Resonance relaxometry. *Journal of Food Engineering*. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2021.110848>
- Okur, I., Ozel, B., Ucbas, D., Grunin, L., Sezer Okur, P., Alpas, H., ... Oztop, M. H. (2022). Nuclear Magnetic Resonance (NMR) study of Palm Kernel Stearin: Effects of cooling rate on crystallization behaviour. *LWT*, 155. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.113001>
- Ozel, B., McClements, D. J., Arıkan, C., Kaner, O., & **Oztop, M. H.** (2022, October 1). Challenges in dried whey powder production: Quality problems. *Food Research International*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111682>
- Ozel, B., & **Oztop, M. H.** (2023). Rheology of food hydrogels, and organogels. In *Advances in Food Rheology and Its Applications* (pp. 657–684). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-823983-4.00018-2>
- Ozogul, Y., Karsli, G. T., Durmuş, M., Yazgan, H., **Oztop, H. M.**, McClements, D. J., & Ozogul, F. (2022, June 1). Recent developments in industrial applications of nanoemulsions. *Advances in Colloid and Interface Science*. Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.cis.2022.102685>
- Pocan, P., & **Oztop, M. H.** (2021). Low-field time-domain nuclear magnetic resonance applied to dairy foods. In *Dairy Foods: Processing, Quality, and Analytical Techniques* (pp. 215–232). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820478-8.00005-5>
- Tas, O., Ertugrul, U., Grunin, L., & **Oztop, M. H.** (2022). An investigation of functional quality characteristics and water interactions of navy bean, chickpea, pea, and lentil flours. *Legume Science*, 4(1), e136. <https://doi.org/10.1002/leg3.136>
- Tas, O., Ertugrul, U., Grunin, L., & **Oztop, M. H.** (2022). Investigation of the Hydration Behavior of Different Sugars by Time Domain-NMR. *Foods*, 11(8). <https://doi.org/10.3390/foods11081148>
- Tirpanci, B., Ozel, B., **Oztop, M. H.**, & Alpas, H. (2022). Stability of acidified milk drinks: Comparison of high hydrostatic pressure (HHP) and thermal treatments. *International Dairy Journal*, 137, 105512. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105512>
- Uguz, S. S., Ozel, B., Grunin, L., Ozvural, E. B., & **Oztop, M. H.** (2022). Non-Conventional Time Domain (TD)-NMR Approaches for Food Quality: Case of Gelatin-Based Candies as a Model Food. *Molecules (Basel, Switzerland)*,

27(19), 6745. <https://doi.org/10.3390/molecules27196745>

- Yildiz, E., İlhan, E., Kahyaoglu, L. N., Sumnu, G., & **Oztop, M. H.** (2022). The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan–curcumin films and their characterization. *Legume Science*, 4(1). <https://doi.org/10.1002/leg3.121>

- Doç. Dr. Yeşim Soyer

- Kiymaci, M. E., Kaskatepe, B., & **Soyer, Y.** (2022). Antibacterial activity of cinnamon oil against multidrug-resistant foodborne pathogens and anti-quorum sensing potential. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 73(1), 3707–3714. <https://doi.org/10.12681/jhvms.25514>
- Namli, S., & **Soyer, Y.** (2022). Investigation of class 1 integrons and virulence genes in the emergent Salmonella serovar Infantis in Turkey. *International Microbiology*, 25(2), 259–265. <https://doi.org/10.1007/s10123-021-00212-x>

- Prof. Dr. Serpil Şahin

- Cilek Tatar, B., Sumnu, G., & **Sahin, S.** (2023). Emulsion rheology. In *Advances in Food Rheology and Its Applications* (pp. 633–655). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-823983-4.00014-5>
- Kirtil, E., Svitova, T., Radke, C. J., Oztop, M. H., & **Sahin, S.** (2022). Investigation of surface properties of quince seed extract as a novel polymeric surfactant. *Food Hydrocolloids*. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107185>
- **Sahin, S.**, & Sumnu, G. (2022, March 1). Legume-based products—Editorial. *Legume Science*. John Wiley & Sons, Ltd. <https://doi.org/10.1002/leg3.142>
- Zeren, S., **Sahin, S.**, & Sumnu, G. (2022). Encapsulation of Caffeic Acid in Carob Bean Flour and Whey Protein-Based Nanofibers via Electrospinning. *Foods*, 11(13). <https://doi.org/10.3390/foods11131860>

● Doç Dr. İlkay Şensoy

- Atac, L. E., & **Sensoy, I.** (2022). Effects of psyllium and cellulose fibres on thermal, structural, and in vitro digestion behaviour of wheat starch. *International Journal of Food Science and Technology*, *57*(4), 2015–2025. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15387>
- Sevilmis, B., & **Sensoy, I.** (2022). Effects of psyllium fiber on in vitro digestion and structure of different types of starches. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *102*(8), 3213–3226. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11664>

● Prof. Dr. Gülüm Şumnu

- Cilek Tatar, B., **Sumnu, G.**, & Sahin, S. (2023). Emulsion rheology. In *Advances in Food Rheology and Its Applications* (pp. 633–655). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-823983-4.00014-5>
- Kaya, E., Kahyaoglu, L. N., & **Sumnu, G.** (2022). Development of curcumin incorporated composite films based on chitin and glucan complexes extracted from *Agaricus bisporus* for active packaging of chicken breast meat. *International Journal of Biological Macromolecules*, *221*, 536–546. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.09.025>
- Sahin, S., & **Sumnu, G.** (2022, March 1). Legume-based products—Editorial. *Legume Science*. John Wiley & Sons, Ltd. <https://doi.org/10.1002/leg3.142>
- Yildiz, E., Emir, A. A., **Sumnu, G.**, & Kahyaoglu, L. N. (2022). Citric acid cross-linked curcumin/chitosan/chickpea flour film: An active packaging for chicken breast storage. *Food Bioscience*, *50*, 102121. <https://doi.org/10.1016/j.FBIO.2022.102121>
- Yildiz, E., Ilhan, E., Kahyaoglu, L. N., **Sumnu, G.**, & Oztop, M. H. (2022). The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan–curcumin films and their characterization. *Legume Science*, *4*(1). <https://doi.org/10.1002/leg3.121>
- Yildiz, E., **Sumnu, G.**, & Kahyaoglu, L. N. (2022). Assessment of curcumin incorporated chickpea flour/PEO (polyethylene oxide) based electrospun nanofiber as an antioxidant and antimicrobial food package. *Food and Bioproducts Processing*, *135*, 205–216. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2022.08.002>

- Zeren, S., Sahin, S., & **Sumnu, G.** (2022). Encapsulation of Caffeic Acid in Carob Bean Flour and Whey Protein-Based Nanofibers via Electrospinning. *Foods*, 11(13). <https://doi.org/10.3390/foods11131860>

Editörler

Serap Namlı & Gökcem Tonyalı Karalı

Görüş, önerileriniz ve bültene katkıda bulunmak için:

kserap@metu.edu.tr
gokcem@metu.edu.tr