**insan yüzü, kişi, şahıs, gülümsemek, gülüş, giyim içeren bir resim

Yapay zeka tarafından oluşturulmuş içerik yanlış olabilir.**

**Dr. Öğr. Üyesi Hatice Reyhan ÖZİYCİ**

**ÖZGEÇMİŞ**

1. **İletişim Bilgileri:**

**E-posta:** hatice.oziyci@antalya.edu.tr

1. **Öğrenim Durumu:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Derece** | **Alan** | **Kurum** | **Yıl** |
| **Lisans** | Gıda Mühendisliği | Atatürk Üniversitesi | 2005 |
| **Yüksek Lisans** | Gıda Mühendisliği | Akdeniz Üniversitesi | 2008 |
| **Doktora** | Gıda Mühendisliği | Akdeniz Üniversitesi | 2014 |

1. **Akademik Deneyim**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unvan** | **Kurum** | **Yıl** |
| **Araştırma Görevlisi** | Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı | 2007 - 2014 |
| **Yardımcı Doçent** | Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | 2014 - 2017 |
| **Dr. Öğr. Üyesi** | Antalya Bilim Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | 2017 - |

1. **Yabancı Dil Durumu:**

**İngilizce,** *İyi*, YÖKDİL (04.04.2023 tarihli): 91,25

**Fransızca,** *Temel*

1. **Yüksek Lisans Tezi**

Nar suyunda berraklık stabilitesi üzerine farklı durultma tekniklerinin etkisi

1. **Doktora Tezi**

Keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua* L.) meyvesinden D-pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar

1. **Araştırmaya Dayalı Yayın Faaliyetleri**
   1. **Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler**
2. Zoua Assoumou, U. T., **Öziyci, H. R.,** Hacıoğlu, A., & Karhan, M. (2024). Influence of solvent type and leaf moisture on extraction efficiency of major steviol glycosides in stevia (var. Levent 93) plant. Acta Alimentaria, 53(2), 175-187.
3. **Öziyci, H.R.,** Ünlü, M., Altinkaya, L., Tekin, A., Gubbuk, H. 2024. Comparative Analysis for Quality Traits of Pitaya Varieties in Protected Cultivation. *Erwerbs-Obstbau,* 66, 173–181. https://doi.org/10.1007/s10341-023-01000-9.
4. Gurler, H.N. Yilmazer, C. Erkan, S.B. Ozcan, A. Yatmaz, E. **Öziyci, H.R.** Karhan, M. Turhan, I. 2020. Applicability of recombinant Aspergillus sojae crude mannanase enzyme in carrot juice production. *Journal of Food Processing and Preservation*, https://doi.org/10.1111/jfpp.14603.
5. Kulcan, A.A., **Öziyci, H.R.,** Karhan, M. 2019. Quality stability of clear pomegranate juice treated with cyclodextrin. *Journal of Food Science and Technology*, 56(9): 4139-4146.
6. Yatmaz, E., Karahalil, E., Germec, M., **Oziyci, H.R.,** Karhan, M., Duruksu, G., Ogel, Z.B., Turhan, I. 2016. Enhanced β-mannanase production from alternative sources by recombinant *Aspergillus sojae*. *Acta Alimentaria*, 45(3): 371-379.
7. **Oziyci, H.R.,** Tetik, N., Turhan, I., Yatmaz, E., Ucgun, K., Akgul, H., Gubbuk, H. and Karhan, M. 2014. Mineral composition of pods and seeds of wild and grafted carob (*Ceratonia siliqua* L.) fruits. *Scientia Horticulturae*, 167(0): 149-152.
8. Toker, R., Karhan, M., Tetik, N., Turhan, I. and **Oziyci, H. R**. 2013. Effect of Ultrafiltration and Concentration Processes on the Physical and Chemical Composition of Blood Orange Juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(3): 1321-1329.
9. Tetik, N., Karhan, M, Turhan, I., Aksu, M. and **Oziyci, H.R**. 2013. A large-scale study on storage stability of cloudy apple juice treated by N2 and ascorbic acid. *Journal of Food Quality*, 36(2):121-126.
10. **Oziyci, H.R.,** Karhan, M., Tetik, N., Turhan, I. 2012. Effects of processing method and storage temperature on clear pomegranate juice turbidity and color. *Journal of Food Processing and Preservation*, 37(5): 899-906.
11. Tetik, N., Turhan, I., **Oziyci, H.R.,** Gubbuk, H., Karhan, M., Ercisli, S. 2011. Physical and chemical characterization of *Ceratonia siliqua* L. germplasm in Turkey. *Scientia Horticulturae*, 129(4): 583-589.
12. Tetik, N., Turhan, I., **Oziyci, H.R.,** Karhan, M. 2011. Determination of D-pinitol in carob syrup. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 62(6): 572-576.
13. Turhan, İ., Tetik, N., Karhan, M., Gürel, F., **Tavukçuoğlu, H.R.,** 2008. Quality of honeys influenced by thermal treatment. *LWT-Food Sci. Technol.,* 41: 1396-1399.
    1. **Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceeding) Basılan Bildiriler**
14. **Öziyci, H.R.,** Okutucu, A., Or, H.S., Karhan, M. 2024. Contribution of stevia to the perception of sweetness and bitterness in fruit drinks. CONSENSE Consumer and Sensory Sciences Conference (Uluslararası Tüketici ve Duyusal Bilimler Konferansı), 2-3 October, İstanbul, Türkiye.
15. Alper Kutuk, Y., **Oziyci, H.R.,** Karhan, M. 2024. Electrocoagulation for D-pinitol enrichment from carob extract: Plate selection. NUTRICON Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress, 5-7 June, Ohrid, Macedonia.
16. Kapi, Y., **Öziyci, H.R**., Karhan, M. 2024. Phenolic acid profile alterations in aqueous and ethanolic stevia extracts across sequential purification stages. ICONFOOD’24 3rd International Congress on Food Reseaches, Future of Food, 16-18 October, Sivas-Online, Türkiye.
17. Hacıoğlu, A., **Öziyci, H.R.,** Karhan, M. 2023. How does the use of natural sugar alternatives in soft candy manufacturing affect product properties? 3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology, 13-16 September, Malatya-Online, Türkiye.
18. **Öziyci, H.R.** 2019. “The Current Situation in the Diversification of Tropical Fruits Grown in Antalya, Turkey”, 2nd International Conference on Food, Nutrition, Dietetics and Gastronomy Research, 25-27 April, Marmaris, Turkey.
19. **Öziyci H.R.**, Arslan Kulcan A., Tetik N., Karhan M., "Date Syrup: A processed  
    Product of A Conventional Fruit", The 3rd International Symposium on  
    "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1-4 Ekim 2015, Saraybosna, Bosna Hersek.
20. **Oziyci, H.R.**, Arslan Kulcan, A., Tetik, N., Karhan, M. 2014. Effects of destabilization treatments on clarity stability of pomegranate juice. 28th Effost International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference, 26-28 November, Uppsala, Sweden.
21. Arslan Kulcan A., **Öziyci, H.R.**, Tetik N., Karhan M. 2014. Quality attributes of clear pomegranate juice supplemented with ß-Cyclodextrin during storage. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, 14-17 October, İstanbul, Turkey.
22. Tetik, N., Yüksel, E., **Oziyci, H.R**. 2013. Effects of different parameters on extraction yield of carob pods produced by ultrasonication. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
23. Tetik, N., Yüksel, E., Arslan Kulcan, A., **Oziyci, H.R**. 2013. Total phenolic contents of carob extracts obtained by different temperature, ultrasonic power, dilution rate and time parameters. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
24. Yüksel, E., Tetik, N., Arslan Kulcan, A., **Öziyci, H.R**. 2013. Comparison of antioxidant activity levels of Andız extracts produced by different conditions. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
25. Yüksel, E., Tetik, N., Arslan Kulcan, A., **Öziyci, H.R.** 2013. Total phenolic contents of Andız extracts obtained by different temperature, dilution rate and time parameters. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
26. Yüksel, E., Tetik, N., **Öziyci, H.R**. 2013. Optimization of extraction yield in production of Andız molasses by using Response Surface Methodology. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
27. Kökez, I., **Öziyci, H.R**., Karhan, M. 2013. L-ascorbic acid loss in handmade and premade orange juices stored at different temperatures. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
28. Akkoyun, T., **Öziyci, H.R.,** Tetik, N., Turhan, İ., Karhan, M. 2013. Comparison of activated charcoal and polyvinylpolypyrrolidone applications on decolorization of apple juice concentrates. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
29. Tarhan, K., Aykut, G., Tek, S., Yatmaz, E., **Oziyci, H.R.,** Turhan, I. and Tetik, N. 2013. Organic acid profiles and acidity during Kombucha fermentation of various tea extracts. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
30. Yatmaz, E., **Oziyci, H.R**., Tetik, N., Karhan, M. and Turhan, I. 2012. Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extract. Eurobiotech 2012 Agricultural Symposium, 12-14 April, Kayseri, Turkey.
31. Tetik, N., **Oziyci, H.R.,** Turhan, İ., Arslan, A. and Karhan, M. 2011. A study for preventing post-bottling haze formation in clarified pomegranate juice by physical treatments. 2011 Effost Annual Conference, 9-11 November, Berlin, Germany.
32. Tetik, N., **Oziyci, H.R**., Aksu, M., Turhan, İ., and Karhan, M. 2011. Influence of ascorbic acid and N2 applications during processing on total colour change of cloudy apple juice. 2011 Effost Annual Conference, 9-11 November, Berlin, Germany.
33. Turhan, I., **Oziyci, H.R.,** Yatmaz, E. 2011. Effect of different temperatures on ethanol fermentation from carob pod extract by immobilized *Saccharomyces cerevisiae*. European Biotechnology Congress 2011, 28 September-1 October, İstanbul, Turkey.
34. **Oziyci, H.R.,** Yatmaz, E., Turhan, I. 2011. Effect of agitation on ethanol production by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells in carob pod extract. European Biotechnology Congress 2011, 28 September-1 October, İstanbul, Turkey.
35. **Oziyci, H.R.,** Turhan, I., Tetik, N. and Karhan, M. 2011. Impact of different environmental factors on the D-pinitol concentration of wild and cultivated type carob fruits grown in Turkey. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 24-27 July, Burlington, VT, USA.
36. **Oziyci, H.R**., Turhan, I., Tetik, N., Gubbuk, H., Karhan, M. 2011. Some physical and chemical properties of wild carob genotypes grown under Turkey ecological conditions. 1st International Symposium on Wild Relatives of Subtropical and Temperate Fruit and Nut Crops. 19-23 March, Davis, California, USA.
37. Turhan, I., **Oziyci, H.R**., Tetik, N. and Karhan, M. 2011. Application potentials of carob pod. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 24-27 July, Burlington, VT, USA.
38. **Oziyci, H.R**., Tetik, N., Turhan, İ, Karhan, M. 2010. Determination the D-Pinitol content of cultivated carob types. 1st International Congress on Food Technology, November 03-06, Antalya, Turkey.
39. Tetik, N., **Oziyci, H.R**., Turhan, I., Karhan, M. 2010. Influence of environmental factors on D-Pinitol concentration of wild type carob pods. 1st International Congress on Food Technology, November 03-06, Antalya, Turkey.
40. Karhan, M., Tetik, N., Turhan, I, **Oziyci, H.R**. 2010. D-pinitol content of carob beans (*Ceratonia siliqua* L.). 28th International Horticultural Congress, 22-27 August, Lisboa, Portugal.
41. **Oziyci, H.R.,** Dincer, C., Turhan, İ., Tetik, N., Karhan, M. 2010. Evaluation of antioxidant activity and total phenolic content in Turkish floral honeys, as well as their chemical properties. 3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, 28 September-2 October, Ljubljana, Slovenia.
42. **Oziyci, H.R.,** Karhan, M. 2010. Influence of extraction and clarification treatments on total phenolic content of pomegranate juice. 16th IFU Congress "Bridging juice with science, health and technology", 04-05 May, İstanbul, Turkey.
43. Arslan, A., Tetik, N., Karhan, M., Turhan, I., **Oziyci, H.R**. 2010. Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice. 1st International Congress on Food Technology, November 03-06, Antalya, Turkey.
44. Turhan, İ., **Oziyci, H.R**., Dincer, C., Tetik, N., Karhan, M. 2010. Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys. 3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, 28 September-2 October, Ljubljana, Slovenia.
45. Tetik, N., Karhan, M, **Tavukçuoğlu, H.R**. 2008. Enzymes used in beverage industry. The International Enzyme Engineering Symposium, 01-05 October, Kuşadası, Turkey.
46. Tetik, N., Mustafa Karhan, M., **Tavukçuoğlu, H.R**. 2008. Use of laccases in the food industry. The International Enzyme Engineering Symposium, 01-05 October, Kuşadası, Turkey.
47. Tetik, N., **Tavukçuoğlu, H.R.,** Turhan, I., Karhan, M. 2008. Microfiltration of blackcurrant (*Ribes nigrum*) juice. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 27-30 July, Aberdeen, Maryland, USA.
48. **Tavukçuoğlu, H.R**., Tetik, N., Turhan, I. Karhan, M. 2008. Effect of storage conditions on color degradation of pomegranate juice. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 27-30 July, Aberdeen, Maryland, USA.
    1. **Ulusal/Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler**
49. Güneş, E., **Öziyci, H.R.,** Gübbük, H. 2024. Impact of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on changes in fruit quality parameters of ‘Sel-42’ and ‘Tainung’ papaya cultivars during cold storage. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 28(4):625-637.
50. Kapi, Y., **Oziyci, H.R.,** Karhan, M. 2024. Stepwise membrane filtration for Rebaudioside A and Stevioside enrichment in aqueous and ethanolic stevia extracts. Mediterranean Agricultural Sciences, 37(13): 121-127.
51. Güneş, E., **Öziyci, H.R.,** Gübbük, H. 2022. Quality of Different Papaya Cultivars Grown in the Greenhouse throughout the Year in Subtropical Regions. *Food Science and Engineering*, 3(1): 20-30. https://doi.org/10.37256/fse.3120221117.
52. Arslan Kulcan, A., **Oziyci, H.R.**, Tetik, N., Karhan, M. 2015. Changes in turbidity, total phenolic and anthocyanin contents of clear red grape juice during processing. Gıda, 40(6): 311-317.
53. **Oziyci, H.R.**, Turhan, I., Tetik, N., Arslan Kulcan, A., Akkoyun, T., Yatmaz, E., Germec, M., Karhan, M. 2015. Concentration of D-pinitol in carob extract by using multi-stage enrichment processes. *Gıda*, 40(3): 125-131.
54. Tetik, N., Turhan, I., Karhan, M. and **Oziyci, H.R.** 2010. Characterization of, and 5-Hydroxymethylfurfural concentration in carob pekmez. *Gıda,* 35(6):417-422.
    1. **Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler**
55. Arslan Kulcan, A., **Öziyci, H.R.**, Karhan, M. 2015. Mayşe ısıtma prosesinin siyah üzüm suyunda trans-resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, Türkiye.
56. **Öziyci, H.R.**, Arslan Kulcan, A., Tetik, N., Karhan, M. 2015. Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, Türkiye.
57. **Öziyci, H.R.,** Tetik, N. ve Karhan, M. 2012. Nar suyunun bileşimi ve sağlık üzerine etkileri. IV. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 03-05 Ekim, Antalya, Türkiye.
58. **Öziyci, H.R**., Karhan, M. 2012. Güvenli gıda üretiminde olası risklerin kontrolü. 3. Gıda Güvenliği Kongresi, 3-4 Mayıs, İstanbul, Türkiye.
59. **Öziyci, H.R.,** Tetik, N., Turhan, İ, Karhan, M. 2011. Meyve suyu ve nektarlarda renk ve berraklık stabilitesinin sağlanması. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım, Ankara, Türkiye.
60. **Öziyci, H.R.,** Turhan, İ, Tetik, N., Gübbük, H., Karhan, M. 2011. Antalya ilinde yetişen aşılı ve yabani keçiboynuzu meyvelerinin bazı kimyasal ve pomolojik özellikleri. Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kıraç Kongresi ve Fuarı, 27-30 Nisan, Eskişehir, Türkiye.
61. **Öziyci, H.R**., Dinçer, C., Topuz, A. 2010. Işınlanmış gıdaların güvenliği. 2. Gıda Güvenliği Kongresi, 9-10 Aralık, İstanbul, Türkiye
    1. **Diğer Yayınlar (Bildiri Kitabında Tam Metni Basılan Yayınlar)**
62. Güneş, E., Öziyci, H.R., Gübbük, H. 2021. Seasonal variation of mineral content in some papaya cultivars grown in protected cultivation. 2nd Internationa Congress of the Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology, 25-29 October.
63. **Öziyci, H.R.** What influences the consumers’ choice of tropical fruits? 2021. International Symposium on Tropical Fruits, 28-30 September.
64. Sarıaydın, O., Arslan Kulcan, A., **Öziyci, H.R**. ve Tetik, N. 2014. Ticari andız pekmezlerinde bazı kimyasal özelliklerin belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
65. Karhan, M., Turhan, İ., Tetik, N., **Öziyci, H.R.,** Arslan Kulcan, A., Yatmaz, E., Akkoyun, T. ve Yüksel, E. 2014. Akdeniz Bölgesi’nde yükselen bir değer: Keçiboynuzu. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
66. Arslan, A., **Oziyci, H.R.,** Turhan, I., Tetik, N. and Karhan, M. 2011. Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May, Cesme, Izmir, Turkey.
67. Arslan, A., **Oziyci, H.R.,** Karhan, M. 2011. Subcritical water extraction of polyphenols. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May 26-29, İzmir, Turkey.
68. Arslan, A., Karhan, M., Tetik, N., Turhan, İ, **Öziyci, H.R**. 2010. Üzüm suyu üretiminde mayşe ısıtma ve enzimatik fermentasyonun toplam fenolik madde ve toplam antosiyanin miktarı üzerine etkileri. The First International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 15-17 Nisan, Tekirdağ, Türkiye.
69. Kaynar, S., **Tavukçuoğlu, H.R**., Karhan, M. 2008. Kuşburnu Marmeladının Vizkozitesi Üzerine Farklı Pektin Konsantrasyonlarının Etkisi. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim, Antalya, Türkiye.
70. **Diğer Yayın Faaliyetleri**

**Alanında Kitap Bölümü Çevirmenliği**

1. Demirci, A., **Öziyci, H.R.,** Karahalil, E., Turhan, İ. 2015. Fermentasyon Besiyeri. İçinde: Turhan, İ (Çeviri Editörü), Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Palme Yayıncılık, 86-93, Ankara.
2. Karhan, M., Küçükçetin, A., Tetik, N., Aşçı Arslan, A., **Öziyci, H.R**. 2015. Gıda ve İçecek Fermentasyonları. İçinde: Turhan, İ (Çeviri Editörü), Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, Palme Yayıncılık, 179-209, Ankara.

1. **Diğer Bilimsel Faaliyetler**
2. **SCI, SSCI ve AHCI Kapsamındaki Dergilerde Hakemlik**

|  |  |
| --- | --- |
| Food Research International | Şubat 2014 |
| Journal of Food Science and Technology | Eylül 2018 |
| Journal of Food Science and Technology | Ekim 2018 |

1. **Diğer İndeksler Kapsamındaki Dergilerde Hakemlik**

|  |  |
| --- | --- |
| Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology | Şubat 2016 |
| Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology | Ağustos 2016 |
| Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology | Kasım 2016 |
| AIMS Agriculture and Food | Ocak 2018 |

1. **Yurtdışı Deneyimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Hollanda, Wageningen Üniversitesi (ERASMUS Değişim Programı) | Ocak-Nisan 2009 |

1. **Ulusal ve Uluslar Arası Kuruluşlarca Desteklenen Projelerde Görev Alma**
2. Domates Bitkisinin Hasat Sonrasında Kalan Vejetatif Kısımlarından Doğal Domates Aroma Bileşiklerinin İzolasyonunda Fraksiyonel Damıtma Modelinin Etkinliğinin Belirlenmesi (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK-COST, Proje No: 124O852, 2024-devam ediyor.
3. Barnettozyma populi Y-12728 Mikroorganizması Kullanılarak Farklı Hidrolizatlardan Ksilitol Üretimi, Saflaştırılması ve Kristalleştirilmesi için Üst ve Alt Akım Stratejileri (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1001, Proje No: 122O445, 2022-2025.
4. Stevia (Stevia rebaudiana B.) Bitkisinin Sulu Ekstraktlarından Steviol Glikozitlerin İzolasyonunda Elektrokoagülasyon, Adsorpsiyon ve Membran Filtrasyon Uygulamaları Kombinasyonunun Etkinliğinin Belirlenmesi, Elde Edilecek Doğal Tatlandırıcının Gıdaların Organoleptik Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1001, Proje No: 221O419, 2022-2024.
5. Protein Kaynağı ve Et İkame Maddesi Olarak Antalya ve Çevresinde Doğal Olarak Yetişen Lactarius ve Morchella Türlerinin Biyoteknolojik Üretimi (Araştırmacı/Uzman), 121O486, 2021-2025.
6. Stevia Rebaudiana Bitkisinin Yeni Tekniklerle Ekstraksiyonu Ve Ekstraktından Farklı Fermentasyon Teknikleriyle Inülinaz Ve Fruktooligosakkarit Üretimi, Ileri Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılan Ve Tanımlanan Bileşenlerinin Kolon Kanserinde Moleküler Mekanistik Çalışmaları (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1001, Proje No: 120M507, 2021-2024.
7. Ethical Food Entrepreneurship, Erasmus+ Programme, Cooperation Partnerships/Small-Scale Partnerships (Key Action 2), Researcher, 2022-2023.
8. Keçiboynuzu Meyvesinin Sulu Ekstraktlarından D-Pinitolün Ayrılması Ve Saflaştırılmasında Fermentasyon, Elektrokoagülasyon Ve Membran Filtrasyon Uygulamalarının Etkinliğinin Belirlenmesi (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1002 – Hızlı Destek, Proje No: 122O764, 2022-2023.
9. Doğal tatlandırıcılar kullanılarak üretilen abur cubur yiyecekler duyusal açıdan çocukların ilgisini çeker mi? (Danışman), TÜBİTAK 2209A, 2021-2022.
10. Alanya ve Civarındaki Gıda İşletmelerinin Ürün Katma Değerini / Gıda Güvenliğini Artırıcı AR-GE Çalışmalarının Geliştirilmesi, (Koordinatör Yardımcısı), BAKA, TR61/15/ARGEK/0005, 2015.
11. Mikrobiyal mannanaz üretimi için biyoreaktörde ölçek büyütme işlemleri, üretilen enzimin saflaştırılması, gıda endüstrisinde uygulanabilirliği ve ekonomik analizi (Araştırmacı), TÜBİTAK 100, Proje No: 115O051, 2015-2020.
12. Keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua* L.) meyvesinden D-pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2014.
13. Mikrodalga kullanılarak keçiboynuzu meyvelerinden D-pinitolün ekstrakte edilmesi (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2013.
14. Keçiboynuzu meyvelerinden D-pinitol ekstraksyionunda ultrases olanakları kullanımının araştırılması (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2013.
15. Etanol ve laktik asit fermentasyonunda keçiboynuzu meyvesi ve endüstriyel atıklarının immobilize mikroorganizma kullanılarak değerlendirme olanakları (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2010.
16. Türkiye’de yetişen keçiboynuzu tiplerinin biyoaktif bir molekül olan D-pinitol içeriği üzerine çevre koşulları ve bileşim unsurlarının etkisi (Araştırmacı), TÜBİTAK-COST, 2010.
17. Nar suyunda berraklık stabilitesi üzerine fiziksel ve kimyasal etkiler (Araştırmacı), Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, 2010.
18. Nar suyunda berraklık stabilitesi üzerine farklı durultma tekniklerinin etkisi (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2008.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

1. **Belgelendirilen Meslek İçi Eğitim Alma**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ETKİNLİK** | **DÜZENLEYEN KURULUŞ** | **YILI** |
| Gıda Üretim, Ambalajlama, Dağıtım Aşamalarında Yapılan Mikrobiyolojik ve Kimyasal Testlerde Yeni Teknolojiler | PROTEK Analitik ve Endüstriyel Sistemler Ltd. Şti. | 2005 |
| ISO 22000 Semineri | TMMOB Gıda Mühendisleri Odası | 2007 |
| F4ST-From Farm to Fork Food Safety Specialist Training Programme | F4ST, Education and Culture-Leonardo da Vinci | 2008 |
| Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası Eğitim Programı | Akdeniz Üniversitesi Hayvan Deneyleri Yerel Etik Kurulu | 2010 |
| 6th European Short-Course on Fresh-Cut Produce Processing: Nutritional Quality & Health Benefits | Akdeniz Üniversitesi | 2013 |
| YSI 2900 Marka Biyokimya Analizörü Sistemi için Kullanıcı Eğitimi | Net Elektronik A.Ş. | 2014 |
| Araştırma Projeleri İçin Fikir Geliştirme, Proje Başvurusu Hazırlama ve Proje Yönetimi Semineri | Uluslararası Antalya Üniversitesi | 2014 |
| Yüksek Resolüsyonlu Orbitrap LCMS/MS Teknolojisi Gıda ve Proteomics Uygulamaları | Redoks Analitik Lab. Cih. Tic. Ltd. Şti | 2016 |
| Intensive Case Writing Workshop | Case-Study Alliance Turkey | 2016 |
| Bilirkişilik Meslek İçi Eğitim Semineri | TMMOB Gıda Mühendisleri Odası | 2016 |
| Case Teaching Workshop | Case-Study Alliance Turkey | 2017 |
| OIC/SMIIC 1:2019 Helal Gıda Standardı | Gıda Mühendisleri Derneği | 2019 |
| How to Prepare Your Manuscripts for Publication in Top Journals | Cell Press | 2020 |
| Eğiticinin Eğitimi Sertifika Programı | İstanbul Üniversitesi | 2021 |
| Horizon EU Project Development Workshop | Akdeniz Üniversitesi, Uluslararası İlişkiler Ofisi | 2023 |
| EIT Food RIS Inspire Programme: Sustainable Food Production and Consumption, New Deep Tech Approaches, Methods and Tools | EIT Food | 2023 |
| AB Programlarına Yönelik Uygulamalı Proje Hazırlama Atölyesi | T.C. Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı | 2025 |
| Proje Döngüsü Yönetici (PCM) ve AB Erasmus+ Programına Proje Hazırlama Eğitimi | Antalya Bilim Üniversitesi | 2025 |

1. **Son İki Yılda Verdiği Lisans Düzeyindeki Dersler**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Akademik Yıl** | **Dönem** | **Dersin Adı** | **Haftalık Saati** | | **Öğrenci Sayısı** |
| **Teorik** | **Uygulama** |  |
| 2023-2024 | Güz | Duyusal Analiz | 3 | 0 | 4 |
| 2023-2024 | Güz | Gıda Bilimi | 3 | 0 | 49 |
| 2023-2024 | Güz | İçecekler | 3 | 0 | 32 |
| 2023-2024 | Bahar | Menü Planlama | 3 | 0 | 39 |
| 2023-2024 | Bahar | Gıda Bilimi | 3 | 0 | 4 |
| 2023-2024 | Bahar | İçecekler | 3 | 0 | 4 |
| 2024-2025 | Güz | Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme | 2 | 0 | 11 |
| 2024-2025 | Güz | Gıda Bilimi | 3 | 0 | 56 |
| 2024-2025 | Güz | İçecekler | 3 | 0 | 43 |
| 2024-2025 | Güz | Özel Diyet İhtiyaçları İçin Gıda Tasarımı | 2 | 0 | 13 |
| 2024-2025 | Bahar | Menü Planlama | 3 | 0 | 44 |
| 2024-2025 | Bahar | Gıdaların Duyusal Değerlendirmesi | 2 | 0 | 10 |
| 2024-2025 | Bahar | Moleküler Gastronomi | 2 | 0 | 9 |
| 2024-2025 | Bahar | Staj II | - |  | 27 |