

Assoc. Prof. Hatice Funda Karbancıoğlu Güler

Personal Information

Office Phone: [+90 212 285 3428](tel:+902122853428)

Office Phone: [+90 212 285 7328](tel:+902122857328)

Fax Phone: [+90 212 285 2925](tel:+902122852925)

Email: karbanci@itu.edu.tr

Web: <https://avesis.itu.edu.tr/karbanci>

Education Information

Doctorate, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2000 - 2008

Postgraduate, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1997 - 2000

Undergraduate, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1992 - 1997

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, İncirde okratoksin A ve fumonisin oluşumunun incelenmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008

Postgraduate, Kokolinin raf ömrüne depolama sıcaklığının etkisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Toxicology, Food Hygiene and Sanitation, Food Additives, Food Technology, Food Biotechnology, Life Sciences, Biotechnology, Industrial Biotechnology, Natural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2017 - Continues

Assistant Professor, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2017

Lecturer PhD, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2010

Research Assistant, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 1998 - 2009

Academic and Administrative Experience

Vice Dean, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji, 2017 - Continues

İstanbul Teknik Üniversitesi, Rektörlük, 2012 - 2018

Deputy Head of Department, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2014 - 2017

İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2012 - 2015

Deputy Head of Department, Istanbul Technical University, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2014

Courses

Microbiology, Undergraduate, 2017 - 2018

Advising Theses

Karbancıoğlu Güler H. F. , Özçelik B., Soğukta aktif enzim üretimi ve anjiyotensin dönüştürücü enzim inhibitörü biyoaktif peptit eldesinde kullanılması, Doctorate, C.DAŞKAYA(Student), 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Bazı esansiyel yağların *Campylobacter* spp. üzerine antimikrobiyal etkilerinin ve etki mekanizmalarının incelenmesi, Doctorate, A.MUTLU(Student), 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Bazı esansiyel yağların *Staphylococcus aureus* ve *Escherichia coli* üzerine antimikrobiyal etkisinin araştırılması, Postgraduate, D.TURHAN(Student), 2015

Karbancıoğlu Güler H. F. , *Aspergillus niger* agg. ve *Aspergillus carbonarius*'un gelişmesine sıcaklık ve su aktivitesinin etkisinin modellenmesi, Postgraduate, C.ELİKOĞLU(Student), 2013

Karbancıoğlu Güler H. F. , Sıcaklığın *Aspergillus section Nigri* üyelerinin gelişme ve okratoksin A oluşturması üzerine etkisinin incelenmesi, Postgraduate, A.MUTLU(Student), 2012

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Bioprospection of *Metschnikowia* sp. isolates as biocontrol agents against postharvest fungal decays on lemons with their potential modes of action**
Oztekin S., Karbancıoğlu Güler H. F.
Postharvest Biology and Technology, vol.181, 2021 (Journal Indexed in SCI)
- II. **A study on correlations between antimicrobial effects and diffusion coefficient, zeta potential and droplet size of essential oils**
Mutlu-İngok A., Firtin B., Karbancıoğlu-Güler F., Altay F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.16, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Antibacterial, Antifungal, Antimycotoxigenic, and Antioxidant Activities of Essential Oils: An Updated Review**
Mutlu-İngok A., Devencioglu D., Dikmetas D. N. , Karbancıoğlu-Güler F., Capanoglu E.
MOLECULES, vol.25, no.20, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Whey protein isolate edible films incorporated with essential oils: Antimicrobial activity and barrier properties**
Çakmak H., Özselek Y., Turan O. Y. , Fıratlıgil E., Karbancıoğlu-Güler F.
POLYMER DEGRADATION AND STABILITY, vol.179, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- V. **Synthesis and antifungal activity of soluble starch and sodium alginate capped copper nanoparticles**
Aktürk A., Güler F. K. , Taygun M. E. , Göller G., Kucukbayrak S.
MATERIALS RESEARCH EXPRESS, vol.6, no.12, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Evaluation of the single and combined antibacterial efficiency of essential oils for controlling *Campylobacter coli*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, and mixed cultures**
Mutlu-İngok,Mutlu-İngok A., Tasir S., Seven A., Akgun N., Karbancıoğlu-Güler F.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.34, pp.280-287, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Fabrication of antibacterial polyvinylalcohol nanocomposite mats with soluble starch coated silver**

nanoparticles

Aktürk A., Taygun M. M. , Guler F. K. , Göller G., Kucukbayrak S.

Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, vol.562, pp.255-262, 2019 (Journal Indexed in SCI Expanded)

- VIII. **Production of Multiple Hydrolytic Enzymes by Black Aspergilli Isolated from Date and Grape**
Gulsunoglu Z., Kılıç Akyılmaz M., Karbancioglu Guler F., Raes K.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BILIMLERI DERGISI, vol.25, no.4, pp.459-466, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Soluble and insoluble-bound phenolics and antioxidant activity of various industrial plant wastes**
Gulsunoglu Z., Karbancioglu-Guler F., Raes K., Kilic-Akyilmaz M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.22, no.1, pp.1501-1510, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Cold active pectinase, amylase and protease production by yeast isolates obtained from environmental samples**
Daskaya-Dikmen C., Karbancioglu-Guler F., Özçelik B.
EXTREMOPHILES, vol.22, pp.599-606, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Investigating the antioxidant and antimicrobial activities of different vinegars**
BAKIR S., DEVECIOGLU D., KAYACAN S., Toydemir G., Karbancioglu-Guler F., Capanoglu E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.243, no.12, pp.2083-2094, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **Cardamom, Cumin, and Dill Weed Essential Oils: Chemical Compositions, Antimicrobial Activities, and Mechanisms of Action against Campylobacter spp.**
MUTLU-INGOK A., Karbancioglu-Guler F.
MOLECULES, vol.22, no.7, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **Angiotensin-I-Converting Enzyme (ACE)-Inhibitory Peptides from Plants**
Daskaya-Dikmen C., Yücepete A., Karbancioglu-Guler F., Daşkaya H., Özçelik B.
NUTRIENTS, vol.9, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Effect of temperature on the growth and ochratoxin a production of the aspergillus section nigri members isolated from dried figs**
MUTLU-INGOK A., Karbancioglu-Guler F.
Journal of Food Safety, vol.34, no.4, pp.333-339, 2014 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XV. **A review on traditional Turkish fermented non-alcoholic beverages: Microbiota, fermentation process and quality characteristics**
Altay F., Karbancioglu-Guler F., Daskaya-Dikmen C., Heperkan D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.167, pp.44-56, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **Mycoflora and natural occurrence of aflatoxin, cyclopiazonic acid, fumonisin and ochratoxin A in dried figs**
HEPERKAN D., Güler F. K. , OKTAY H.
Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, vol.29, no.2, pp.277-286, 2012 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XVII. **Natural contamination of cyclopiazonic acid in dried figs and co-occurrence of aflatoxin**
HEPERKAN D., SOMUNCUOGLU S., Karbancioglu-Guler F., MECİK N.
FOOD CONTROL, vol.23, no.1, pp.82-86, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XVIII. **Influence of temperature on citrinin accumulation by Penicillium citrinum and Penicillium verrucosum in black table olives**
HEPERKAN D., DAZKIR G. S. , KANSU D. Z. , Gueler F. K.
TOXIN REVIEWS, vol.28, pp.180-186, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XIX. **Natural occurrence of fumonisin B-1 in dried figs as an unexpected hazard**
Karbancioglu-Gueler F., HEPERKAN D.
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, vol.47, no.2, pp.289-292, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XX. **Natural occurrence of ochratoxin A in dried figs**
Karbancioglu-Gueler F., HEPERKAN D.
ANALYTICA CHIMICA ACTA, vol.617, pp.32-36, 2008 (Journal Indexed in SCI)

- XXI. **Mycobiota, mycotoxigenic fungi, and citrinin production in black olives**
HEPERKAN D., MERIC B., SISMANOGLU G., DALKILIC G., Guler F.
ADVANCES IN FOOD MYCOLOGY, vol.571, pp.203-210, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XXII. **Mycobiota, mycotoxigenic fungi, and citrinin production in black olives**
Heperkan D., Meric B. E. , Sismanoglu G., Dalkiliç G., Güler F. K.
Advances in Experimental Medicine and Biology, vol.571, pp.203-210, 2005 (Journal Indexed in SCI Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Effects of Electrospinning on Antifungal Properties of Thyme and Cardamom Oils**
Temür H., Karbancıoğlu Güler H. F. , Altay F.
Eurasian Journal of Food Science and Technology, vol.5, no.2, pp.105-116, 2021 (Other Refereed National Journals)
- II. **Enhancement of phenolic antioxidants in industrial apple waste by fermentation with *Aspergillus* spp.**
Gülsünoğlu Z., Purves R., Karbancıoğlu-Guler F., Kılıç Akyılmaz M.
BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY, vol.25, 2020 (Journal Indexed in ESCI)
- III. **Chemical composition and comparative antibacterial properties of basil essential oil against clinical and standard strains of *campylobacter* spp.**
Mutlu-İngök A., Firtin B., Karbancıoğlu-Guler F.
Acta Pharmaceutica Scientia, vol.57, pp.183-191, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- IV. **Portakal (*Citrus sinensis*) Kabuğundan Elde Edilen Hidrosol/Esansiyel Yağların Antimikrobiyal ve Antioksidan Özellikleri**
Dikmetaş D. N. , Konuşur G., Mutlu İngök A., Gülsünoğlu Z., Karbancıoğlu Güler H. F.
Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.7, pp.274-283, 2019 (National Refereed University Journal)
- V. **Antimikrobiyal ambalajlama tekniği ve gıdalarda kullanımı**
YEŞİLADALI B., Karbancıoğlu Güler H. F.
Gıda Teknolojisi, vol.19, no.9, pp.60-63, 2016 (Other Refereed National Journals)
- VI. **Sıcaklığın *Aspergillus section Nigri* Üyelerinin Okratoksin A Oluşturması Üzerine Etkisinin İncelenmesi**
Mutlu İngök A., Karbancıoğlu Güler H. F.
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.2, no.1, pp.1-7, 2015 (Other Refereed National Journals)
- VII. **Kuru incirde fumonisin varlığının belirlenmesi**
Karbancıoğlu Güler H. F. , Heperkan D.
İTÜ Dergisi /d, Mühendislik Serisi, vol.9, no.4, pp.45-52, 2010 (National Refereed University Journal)
- VIII. **Kuru incirde okratoksin A varlığı ve siyah *Aspergillus* üyelerinin rolü**
Karbancıoğlu Güler H. F. , HEPERKAN D.
Dünya Gıda, vol.12, pp.80-87, 2010 (Other Refereed National Journals)
- IX. **Kuru incirde fumonisin varlığı ve *Fusarium* üyelerinin rolü**
Karbancıoğlu Güler H. F. , HEPERKAN D.
Dünya Gıda, vol.1, pp.78-84, 2010 (Other Refereed National Journals)

Books & Book Chapters

- I. **Applications of extremozymes in the food industry**
İngök A. M. , Kahveci Karıncaoğlu D., Karbancıoğlu Güler H. F. , Özçelik B.
in: Microbial Extremozymes: Novel Sources and Industrial Applications, Mohammed Kuddus, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, pp.197-206, 2021
- II. **Safety Issues for Non-Thermal Food Processing Applications in Grain Industries**

İngök A. M. , Devocioğlu D., Dikmetaş D. N. , Karbancıoğlu Güler H. F.

in: Non-Thermal Processing Technologies for the Grain Industry, M. Selvamuthukumaran, Editor, CRC, New York , Florida, pp.253-284, 2021

III. Gıdalarda Mikrobiyal Bozulma İndikatörleri

KARBANCIOĞLU GÜLER H. F. , OKTAY H. İ.

in: Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmén, Editor, Efil Yayınevi, Ankara, pp.395-402, 2017

IV. Determination of Aspergillus section Flavi and their aflatoxin and cyclopiazonic acid production patterns in naturally dried figs

HEPERKAN D., Karbancıoğlu Güler H. F.

in: Mycotoxin Prevention and Control in Agriculture, Appell, M., Kendra, D.F., Trucksess, M.W., Editor, Acs Symposium Books, Washington Dc, pp.77-90, 2009

Supported Projects

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, KİMYON ESANSİYEL YAĞININ CAMPYLOBACTER JEJUNİ ÜZERİNE ANTİMİKROBİYAL ETKİSİ, 2015 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Esansiyel Yağların Campylobacter spp. Üzerine Antimikrobiyal Etkilerinin ve Etki Mekanizmalarının İncelenmesi, 2015 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Gıdalarda Mikotoksin Varlığının Azaltılması, 2015 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Aspergillus Carbonarius un Geliştirilmesine su Aktivitesi ve Sıcaklığın Etkisinin Modellenmesi, 2013 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Kırmızı Biberde Mikotoksin Sorunu, 2013 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Aspergillus Section Nigri Üyelerinin Kültür Ortamında Okratoksin A Oluşturma Potansiyellerinin Belirlenmesi, 2011 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Kuru İncirden İzole edilen A.Section Nigri Üyelerinin OTA Oluşturma Sıklığı, 2010 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, COMPARİSON OF ENZYME LINKED IMMUNOSSAY (ELISA) AND HİGH PERFORMANCE LIQUİD CHROMATOGRAPHY (HPLC) FOR DETERMİNİATİON OF FUUMONİSİN İN DRIED FİĞS, 2009 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Fermente gıdalardan izole edilen mikroorganizmaların antibakteriyel etkisi, 2016 - 2017

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, İncir Besiyerinde Aspergillus Carbonarius'un Gelişme ve Okratoksin Üretimine Çevresel Faktörlerin Etkisinin İncelenmesi, 2014 - 2015

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Ekstratların Antimikrobiyel Etkilerinin İncelenmesi, 2014 - 2015

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Sıcaklık Ve Su Aktivitesinin Aspergillus Section Nigri Üyelerinin Gelişimine Etkisinin İncelenmesi, 2013 - 2014

Karbancıoğlu Güler H. F. , Project Supported by Higher Education Institutions, Aspergillus Section Nigri Üyelerinin Okratoksin A Oluşturma Özelliklerine Sıcaklığın Etkisinin Belirlenmesi, 2011 - 2014

Citations

Total Citations (WOS):557

h-index (WOS):14