

Doç.Dr. Hatice Funda Karbancıoğlu Güler

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 285 3428](tel:+902122853428)

İş Telefonu: [+90 212 285 7328](tel:+902122857328)

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

E-posta: karbanci@itu.edu.tr

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

Eđitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2000 - 2008

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1997 - 2000

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1992 - 1997

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Toksikolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Yaşam Bilimleri, Biyoteknoloji, Endüstriyel Biyoteknoloji, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2017

Öğretim Görevlisi Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2010

Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 1998 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, 2017 - Devam Ediyor

İstanbul Teknik Üniversitesi, Rektörlük, 2012 - 2018

Bölüm Başkan Yardımcısı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2014 - 2017

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

Bölüm Başkan Yardımcısı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2014

Verdiği Dersler

Microbiology, Lisans, 2017 - 2018

Yönetilen Tezler

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

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

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

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

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.181, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.16, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.25, sa.20, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.179, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.6, sa.12, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.34, ss.280-287, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.562, ss.255-262, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- 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 BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.25, sa.4, ss.459-466, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Soluble and insoluble-bound phenolics and antioxidant activity of various industrial plant wastes**
Gulsunoglu Z., Karbancioglu-Guler F., Raes K., Kilic-Akyılmaz M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.22, sa.1, ss.1501-1510, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Cold active pectinase, amylase and protease production by yeast isolates obtained from environmental samples**
Daskaya-Dikmen C., Karbancioglu-Guler F., Özçelik B.
EXTREMOPHILES, cilt.22, ss.599-606, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.243, sa.12, ss.2083-2094, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Cardamom, Cumin, and Dill Weed Essential Oils: Chemical Compositions, Antimicrobial Activities, and Mechanisms of Action against Campylobacter spp.**
MUTLU-İNGÖK A., Karbancioglu-Guler F.
MOLECULES, cilt.22, sa.7, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Angiotensin-I-Converting Enzyme (ACE)-Inhibitory Peptides from Plants**
Daskaya-Dikmen C., Yücepete A., Karbancioglu-Guler F., Daşkaya H., Özçelik B.
NUTRIENTS, cilt.9, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Effect of temperature on the growth and ochratoxin A production of the aspergillus section nigri members isolated from dried figs**
MUTLU-İNGÖK A., Karbancioglu-Guler F.
Journal of Food Safety, cilt.34, sa.4, ss.333-339, 2014 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.167, ss.44-56, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.29, sa.2, ss.277-286, 2012 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Natural contamination of cyclopiazonic acid in dried figs and co-occurrence of aflatoxin**
HEPERKAN D., SOMUNCUOĞLU S., Karbancioglu-Guler F., MECİK N.
FOOD CONTROL, cilt.23, sa.1, ss.82-86, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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. , Güler F. K.
TOXIN REVIEWS, cilt.28, ss.180-186, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Natural occurrence of fumonisin B-1 in dried figs as an unexpected hazard**
Karbancioglu-Guler F., HEPERKAN D.
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, cilt.47, sa.2, ss.289-292, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Natural occurrence of ochratoxin A in dried figs**
Karbancioglu-Guler F., HEPERKAN D.

ANALYTICA CHIMICA ACTA, cilt.617, ss.32-36, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XXI. Mycobiota, mycotoxigenic fungi, and citrinin production in black olives

HEPERKAN D., MERIC B., SISMANOGLU G., DALKILIC G., Guler F.

ADVANCES IN FOOD MYCOLOGY, cilt.571, ss.203-210, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

XXII. Mycobiota, mycotoxigenic fungi, and citrinin production in black olives

Heperkan D., Meric B. E. , Sismanoglu G., Dalkılıç G., Güler F. K.

Advances in Experimental Medicine and Biology, cilt.571, ss.203-210, 2005 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.5, sa.2, ss.105-116, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.25, 2020 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.57, ss.183-191, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.7, ss.274-283, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- V. **Antimikrobiyal ambalajlama tekniği ve gıdalarda kullanımı**
YEŞİLADALI B., Karbancıoğlu Güler H. F.
Gıda Teknolojisi, cilt.19, sa.9, ss.60-63, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.2, sa.1, ss.1-7, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Kuru incirde fumonisin varlığının belirlenmesi**
Karbancıoğlu Güler H. F. , Heperkan D.
İTÜ Dergisi /d, Mühendislik Serisi, cilt.9, sa.4, ss.45-52, 2010 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- VIII. **Kuru incirde okratoksin A varlığı ve siyah *Aspergillus* üyelerinin rolü**
Karbancıoğlu Güler H. F. , HEPERKAN D.
Dünya Gıda, cilt.12, ss.80-87, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Kuru incirde fumonisin varlığı ve *Fusarium* üyelerinin rolü**
Karbancıoğlu Güler H. F. , HEPERKAN D.
Dünya Gıda, cilt.1, ss.78-84, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Applications of extremozymes in the food industry**
İngök A. M. , Kahveci Karıncaoğlu D., Karbancıoğlu Güler H. F. , Özçelik B.

Microbial Extremozymes:Novel Sources and Industrial Applications, Mohammed Kuddus, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, ss.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.

Non-Thermal Processing Technologies for the Grain Industry, M. Selvamuthukumar, Editör, CRC, New York , Florida, ss.253-284, 2021

III. Gıdalarda Mikrobiyal Bozulma İndikatörleri

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

Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Editör, Efil Yayınevi, Ankara, ss.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.

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

Desteklenen Projeler

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KİMYON ESANSİYEL YAĞININ CAMPYLOBACTER JEJUNİ ÜZERİNE ANTİMİKROBİYAL ETKİSİ, 2015 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Esansiyel Yağların Campylobacter spp. Üzerine Antimikrobiyal Etkilerinin ve Etki Mekanizmalarının İncelenmesi, 2015 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Mikotoksin Varlığının Azaltılması, 2015 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aspergillus Carbonarius un Geliştirilmesine su Aktivitesi ve Sıcaklığın Etkisinin Modellenmesi, 2013 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kırmızı Biberde Mikotoksin Sorunu, 2013 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aspergillus Section Nigri Üyelerinin Kültür Ortamında Okratoksin A Oluşturma Potansiyellerinin Belirlenmesi, 2011 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kuru İncirden İzole edilen A.Section Nigri Üyelerinin OTA Oluşturma Sıklığı, 2010 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, COMPARİSON OF ENZYME LİNKED IMMUNOSSAY (ELISA) AND HİGH PERFORMANCE LİQUİD CHROMATOGRAPHY (HPLC) FOR DETERMİNİATİON OF FUUMONİSİN İN DRİED FİÇS, 2009 - 2018

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente gıdalardan izole edilen mikroorganizmaların antibakteriyel etkisi, 2016 - 2017

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İncir Besiyerinde Aspergillus Carbonarius'un Gelişme ve Okratoksin Üretimine Çevresel Faktörlerin Etkisinin İncelenmesi, 2014 - 2015

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Ekstratların Antimikrobiyel Etkilerinin İncelenmesi, 2014 - 2015

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıcaklık Ve Su Aktivitesinin Aspergillus Section Nigri Üyelerinin Gelişimine Etkisinin İncelenmesi, 2013 - 2014

Karbancıoğlu Güler H. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aspergillus Section Nigri Üyelerinin Okratoksin A Oluşturma Özelliklerine Sıcaklığın Etkisinin Belirlenmesi, 2011 - 2014

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):557

h-indeksi (WOS):14