

Dr.Öğr.Üyesi Kadriye Nur Kasapoğlu

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 285](tel:+90285) Dahili: 7318

Fax Telefonu: [+90 212 285 7333](tel:+902122857333)

E-posta: kasapogluk@itu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6070-4948

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABD-7060-2020

ScopusID: 57191894604

Yoksis Araştırmacı ID: 265258

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2022

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2015

Lisans, Boğaziçi Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Ortaöğretim Fen Ve Matematik Alanlar Eğitimi Bölümü, Türkiye 2006 - 2012

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Eğitim, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası Kursu, Bezmiâlem Vakıf Üniversitesi, 2018

Yaptığı Tezler

Doktora, Green Extraction and Encapsulation of Black Rosehip Polyphenols: in vitro Bioaccessibility, Bioavailability, and Biological Activities, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda mühendisliği, 2022

Yüksek Lisans, Phenolic Profile, Antioxidant Activity and Bioaccessibility of Peels and Fleshes of a Local Red Beet Variety Native to Turkey, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2015

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Stabilization of solid lipid nanoparticles with glycyrrhizin**
Salminen H., Kasapoğlu K. N., Günşar B., Weiss J.
European Food Research and Technology, cilt.249, sa.3, ss.787-798, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Optimization of Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Polyphenols from Black Rosehip and Their Bioaccessibility Using an In Vitro Digestion/Caco-2 Cell Model**
Kasapoğlu K. N., Kruger J., Barla-Demirköz A., Gültekin-Özgüven M., Frank J., Günşar B.
Foods, cilt.12, sa.4, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Recovery of Polyphenols Using Pressurized Hot Water Extraction (PHWE) from Black Rosehip Followed by Encapsulation for Increased Bioaccessibility and Antioxidant Activity**
Kasapoğlu K. N., Demircan E., Gultekin-Ozguven M., Kruger J., Frank J., ARSLANER A., Ozcelik B.
MOLECULES, cilt.27, sa.20, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Sour Cherry Kernel as an Unexploited Processing Waste: Optimisation of Extraction Conditions for Protein Recovery, Functional Properties and In Vitro Digestibility**
Kasapoğlu K. N., Demircan E., Eryilmaz H. S., Can Karaça A., Özçelik B.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.12, sa.12, ss.6685-6698, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Orange, red and purple barberries: Effect of in-vitro digestion on antioxidants and ACE inhibitors**
Şensu E., Kasapoğlu K. N., Gültekin-Özgüven M., Demircan E., Arslaner A., Özçelik B.
LWT, cilt.140, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Diet, Lifestyle and Cardiovascular Diseases: Linking Pathophysiology to Cardioprotective Effects of Natural Bioactive Compounds**
Sharifi-Rad J., Rodrigues C. F., Sharopov F., Docea A. O., Can Karaça A., Sharifi-Rad M., Kahveci Karıncaoğlu D., Gulseren G., Senol E., Demircan E., et al.
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH, cilt.17, sa.7, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Anti-proliferative, genotoxic and cytotoxic effects of phytochemicals isolated from Anatolian medicinal plants**
Kasapoğlu K. N., Altin G., Farooqi A. A., Salehi B., Özçelik B., Setzer W. N., Sharifi-Rad J.
CELLULAR AND MOLECULAR BIOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.145-159, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **Symphytum Species: A Comprehensive Review on Chemical Composition, Food Applications and Phytopharmacology**
Salehi B., Sharopov F., TÜMER T., Ozleyen A., Rodriguez-Perez C., Ezzat S. M., Azzini E., Hosseinabadi T., Butnariu M., Sarac I., et al.
MOLECULES, cilt.24, sa.12, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **ENRICHMENT OF BEVERAGES WITH HEALTH BENEFICIAL INGREDIENTS**
Kasapoğlu K. N., Daskaya-Dikmen C., Yavuz Düzgün M., Can Karaça A., Özçelik B.
VALUE-ADDED INGREDIENTS AND ENRICHMENTS OF BEVERAGES, cilt.14, ss.63-99, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Plants of the Genus Lavandula: From Farm to Pharmacy**
Salehi B., Mnayer D., Özçelik B., Altin G., Kasapoğlu K. N., Daşkaya Dikmen C., Sharifi-Rad M., Selamoglu Z., Acharya K., Sen S., et al.
NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS, cilt.13, sa.10, ss.1385-1402, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **PRODUCTION OF STRUCTURED LIPIDS FROM HAZELNUT OIL WITH CONJUGATED LINOLEIC ACID BY LIPASE-CATALYZED ESTERIFICATION: OPTIMIZATION BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
Bakır N., Ilyasoglu H., Yucetepe A., Kasapoğlu K. N., Demircan E., Özçelik B.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.47, sa.1, ss.1-9, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of Microwave Technology on Some Quality Parameters and Sensory Attributes of Black Tea**
Karadag A., AVCI N., KASAPOGLU K. N., Özçelik B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.34, sa.5, ss.397-405, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **İnce Film Hidrasyon ve Mikrofluidizasyon Yöntemleri Kullanılarak Polifenollerin Yüksek Verimle Nanokapsüllere Yüklmesi**
Özgüven M., Kasapoğlu K. N., Güngör C., Ertürk E. N., Günşar B.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.25, ss.758-762, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **Identification of the functional food potency of calkama: A traditional recipe with edible Mediterranean wild greens from Turkish cuisine**
Altın G., Bildik F., Kasapoğlu K. N., Genc S., Genc M., Özçelik B.
MEDITERRANEAN JOURNAL OF NUTRITION AND METABOLISM, cilt.14, sa.2, ss.207-218, 2021 (ESCI)
- III. **Siyah Kuşburnu Meyvesinden Süperkritik CO 2 Ekstraksiyonu ile Doğal Pigment Eldesinin Yüzey Yanıt Yöntemi Kullanılarak Modellenmesi ve Optimizasyonu**
Gültekin Özgüven M., Demircan E., KASAPOĞLU K. N., ÖZÇELİK B.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.20, ss.16-23, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **ANGIOTENSIN-I-CONVERTING ENZYME INHIBITORY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF TRYPTIC SPIRULINA PLATENSIS PROTEIN HYDROLYSATES: EFFECT OF HYDROLYSIS AND IN VITRO GASTROINTESTINAL DIGESTION**
YÜCETEPE A., KASAPOĞLU K. N., ÖZÇELİK B.
ECOLOGICAL LIFE SCIENCES, cilt.13, sa.3, ss.151-162, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Antioksidanların vücuda yararlılıklarını enkapsülasyonla artırmak mümkün mü: Lipozom uygulamaları**
Özçelik B., Kasapoğlu K. N.
Dünya Gıda, ss.48-50, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- VI. **Fonksiyonel bir içecek olarak çay: Camellia sinensis**
Özçelik B., Altuntaş Ü., Yücepe A., Kasapoğlu K. N.
Drinktec İçecek ve Teknolojileri Dergisi, sa.101, ss.70-72, 2016 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Enrichment of Beverages With Health Beneficial Ingredients**
Kasapoğlu K. N., Daşkaya Dikmen C., Yavuz Düzgün M., Can Karaça A., Günşar B.
Value-Added Ingredients and Enrichments of Beverages, Alexandru Mihai Grumezescu, Alina Maria Holban, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, ss.63-99, 2019
- II. **High value compounds from olive oil processing waste**
Galanakis C., YÜCETEPE A., KASAPOĞLU K. N., ÖZÇELİK B.
Edible Oils: Extraction, Processing, and Applications, Chemat, Smain, Editör, CRC Press, Boca Raton, ss.179-203, 2017

Bilimsel Hakemlikler

Carbohydrate Polymers, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016

Metrikler

Yayın: 44

Atıf (WoS): 161

Atıf (Scopus): 206

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

14th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2022

The Fifth International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2019

Food 2030: Towards sustainable agri-food systems, Katılımcı, Stuttgart, Almanya, 2018

2nd International Conference on Natural Products for Cancer Prevention and Therapy, Katılımcı, Kayseri, Türkiye, 2017

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2017

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Katılımcı, Bayburt, Türkiye, 2017

Yabited 3. Bitkisel Yağ Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2017

5th International Conference on Food Digestion, Katılımcı, Rennes, Fransa, 2017

Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler 3 ve Doğal Katkıları Kongresi, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2016

1st International Food Bioactives & Health. Conference, Davetli Konuşmacı, Norwich, Birleşik Krallık, 2016

Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015

Burslar

2214-A Yurt Dışı Doktora Sırası Araştırma Burs Programı, TÜBİTAK, 2019 - 2020

Erasmus + Traineeship, Avrupa Birliği Komisyonu, 2018 - 2018