Prof.Dr. Beraat Özçelik

Kişisel Bilgiler

Diğer E-posta: beraat.ozc@gmail.com
Web: https://avesis.itu.edu.tr/ozcelik

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-1810-8154
Publons / Web Of Science ResearcherID: E-8446-2010
ScopusID: 7003926108
Yoksis Araştırmacı ID: 39516

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Ohio State University, Food Science And Technology, Amerika Birleşik Devletleri 2000 - 2000
Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1995 - 2000
Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1993 - 1995
Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1985 - 1990

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Ayvalık ve Memecik zeytinyağlarının coğrafi işaretleme amacıyla karakterizasyonu". , İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Toksikolojisi , Gıda Katkı Maddeleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2012 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2021
Dekan, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2020
İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2017
İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2013 - 2016
İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2014

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

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. **Santalum Genus: phytochemical constituents, biological activities and health promoting-effects**
Sharifi-Rad J., Quispe C., Turgumbayeva A., Mertdinç Z., Tutuncu S., Aydar E. F., Ozcelik B., Anna S., Mariola S., Kozirog A., et al.
ZEITSCHRIFT FUR NATURFORSCHUNG SECTION C-A JOURNAL OF BIOSCIENCES, cilt.78, ss.9-25, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Kidney bean (Phaseolus vulgaris L.) milk substitute as a novel plant-based drink: Fatty acid profile, antioxidant activity, in-vitro phenolic bio-accessibility and sensory characteristics**
Aydar E. F., Mertdinç Z., Demircan E., Koca Çetinkaya S., Günşar B.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.83, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Omega fatty acid-balanced oil formula and enhancing its oxidative stability by encapsulation with whey protein concentrate**
Abdel-Razek A. G., Hassanein M. M., Ozcelik B., Baranenko D. A., El-Messery T. M.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.50, 2022 (SCI-Expanded)

V. **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)

VI. **Valorization of fruit seed flours: rheological characteristics of composite dough and cake quality**
Agirbas H. E. T., Yavuz-Duzgun M., Ozcelik B.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.4, ss.3117-3129, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Ultrasound-assisted enzymatic extraction of proteins from Gracilaria dura: Investigation of antioxidant activity and techno-functional properties**
Bozdemir A., Şensu E., OKUDAN E. Ş., Günşar B., Yücetepe A.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.8, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **A Review of Recent Studies on the Antioxidant and Anti-Infectious Properties of Senna Plants**
Alshehri M. M., Quispe C., Herrera-Bravo J., Sharifi-Rad J., Tutuncu S., Aydar E. F., Topkaya C., Mertdinç Z., Özçelik B., Aital M., et al.
OXIDATIVE MEDICINE AND CELLULAR LONGEVITY, cilt.2022, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **Assessment of Biochemical Composition and Antioxidant Properties of Algerian Date Palm (Phoenix dactylifera L.) Seed Oil**
Harkat H., Bousba R., Benincasa C., Atrouz K., Gueltekin-oezgueven M., Altuntas U., Demircan E., Zahran H. A., oezcelik B.
PLANTS-BASEL, cilt.11, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)

X. **Antioxidant activity and techno-functional properties of protein extracts from Caulerpa prolifera: Optimization of enzyme-assisted extraction by response surface methodology**
YÜCETEPE A., OKUDAN E. Ş., Ozcelik B.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.61, sa.3, ss.264-276, 2022 (SCI-Expanded)

XI. **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)

XII. **The effect of fruit seed flours on Farinograph characteristics of composite dough and shelf life of cake products**
Agirbas H. E. T., Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.5, ss.3973-3984, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **Paving Plant-Food-Derived Bioactives as Effective Therapeutic Agents in Autism Spectrum Disorder**
Cruz-Martins N., Quispe C., Kırkın Gözükırmızı C., ŞENOL E., ZULUĞ A., Özçelik B., Ademiluyi A. O., Oyeniran O. H., Semwal P., Kumar M., et al.
OXIDATIVE MEDICINE AND CELLULAR LONGEVITY, cilt.2021, 2021 (SCI-Expanded)

XIV. **Characterization of Turkish Extra Virgin Olive Oils and Classification Based on Their Growth Regions Coupled with Multivariate Analysis**
ULUATA S., Altuntaş Ü., Özçelik B.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.14, sa.8, ss.1682-1694, 2021 (SCI-Expanded)

XV. **Glycyrrhiza Genus: Enlightening Phytochemical Components for Pharmacological and Health-Promoting Abilities**
Sharifi-Rad J., Quispe C., Herrera-Bravo J., Belen L. H., Kaur R., Kregiel D., Uprety Y., Beyatli A., Yeskaliyeva B., Kirkm C., et al.
OXIDATIVE MEDICINE AND CELLULAR LONGEVITY, cilt.2021, 2021 (SCI-Expanded)

XVI. **Peganum spp.: A Comprehensive Review on Bioactivities and Health-Enhancing Effects and Their Potential for the Formulation of Functional Foods and Pharmaceutical Drugs**
Sharifi-Rad J., Quispe C., Herrera-Bravo J., Semwal P., Painuli S., Özçelik B., Hacihasanoglu F. E., Shaheen S., Sen S., Acharya K., et al.
OXIDATIVE MEDICINE AND CELLULAR LONGEVITY, cilt.2021, 2021 (SCI-Expanded)

XVII. **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)

XVIII. **The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation ofSpirulina platensisprotein concentrate with chitosan**
YÜCETEPE A., Yavuz-Duezguen M., Sensu E., Bildik F., Demircan E., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.58, sa.4, ss.1274-1285, 2021 (SCI-Expanded)

XIX. **A novel antioxidant source: evaluation of in vitro bioaccessibility, antioxidant activity and polyphenol profile of phenolic extract from black radish peel wastes (Raphanus sativus L. var. niger) during simulated gastrointestinal digestion**
YÜCETEPE A., Altin G., Özçelik B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.3, ss.1376-1384, 2021 (SCI-Expanded)

XX. **The Impact of Esterification Degree and Source of Pectins on Complex Coacervation as a Tool to Mask the Bitterness of Potato Protein Isolates**
Yavuz Düzgün M., Zeeb B., Dreher J., Özçelik B., Weiss J.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.15, sa.3, ss.376-385, 2020 (SCI-Expanded)

XXI. **The effect of spray-drying and freeze-drying on encapsulation efficiency, in vitro bioaccessibility and oxidative stability of krill oil nanoemulsion system**
El-Messery T. M., Altuntaş Ü., Altin G., Özçelik B.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.106, 2020 (SCI-Expanded)

XXII. **Spectroscopic studies of the interaction between isolated polyphenols from coffee and the milk proteins**
El-Messery T. M., Mwafy E. A., Mostafa A. M., El-Din H. M. F., Mwafy A., Amarowicz R., Özçelik B.
SURFACES AND INTERFACES, cilt.20, 2020 (SCI-Expanded)

XXIII. **Plant-based milk substitutes: Bioactive compounds, conventional and novel processes, bioavailability studies, and health effects**
Aydar E. F., Tutuncu S., Özçelik B.

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.70, 2020 (SCI-Expanded)

XXIV. **Antioxidant, Antimicrobial, and Anticancer Effects ofAnacardiumPlants: An Ethnopharmacological Perspective**
Salehi B., Gultekin-Ozguven M., Kirkin C., Özçelik B., Morais-Braga M. F. B., Carneiro J. N. P., Bezerra C. F., Silva T. G. d., Coutinho H. D. M., Amina B., et al.
FRONTIERS IN ENDOCRINOLOGY, cilt.11, 2020 (SCI-Expanded)

XXV. **Stirred-type yoghurt incorporated with sour cherry extract in chitosan-coated liposomes**
Akgun D., Gultekin-Ozguven M., YÜCETEPE A., Altin G., Gibis M., Weiss J., Özçelik B.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.101, 2020 (SCI-Expanded)

XXVI. **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)

XXVII. **Avocado-Soybean Unsaponifiables: A Panoply of Potentialities to Be Exploited**
Salehi B., Rescigno A., Dettori T., Calina D., Docea A. O., Singh L., Cebeci F., Özçelik B., Bhia M., Dowlati Beirami A., et al.
BIOMOLECULES, cilt.10, sa.1, 2020 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Plant-food-derived bioactives: Key health benefits and current nanosystems as a strategy to enhance their bioavailability**
Salehi B., Rodrigues C. F., Can Karaça A., Gulseren G., Senol E., Demircan E., Özçelik B., Tutuncu S., Sharopov F., Sharifi-Rad J., et al.
CELLULAR AND MOLECULAR BIOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.232-242, 2020 (SCI-Expanded)

XXIX. **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)

XXX. **Anacardium Plants: Chemical, Nutritional Composition and Biotechnological Applications**
Salehi B., Gultekin-Ozgueven M., Kirkin C., Özçelik B., Bezerra Morais-Braga M. F., Pereira Carneiro J. N., Bezerra C. F., da Silva T. G., Melo Coutinho H. D., Amina B., et al.
BIOMOLECULES, cilt.9, sa.9, 2019 (SCI-Expanded)

XXXI. **Apium Plants: Beyond Simple Food and Phytopharmacological Applications**
Salehi B., Venditti A., Frezza C., YÜCETEPE A., Altuntaş Ü., ULUATA S., Butnariu M., Sarac I., Shaheen S., Petropoulos S. A., et al.
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.9, sa.17, 2019 (SCI-Expanded)

XXXII. **Response surface optimization of ultrasound-assisted protein extraction from Spirulina platensis: investigation of the effect of extraction conditions on techno-functional properties of protein concentrates**
YÜCETEPE A., Saroglu O., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.7, ss.3282-3292, 2019 (SCI-Expanded)

XXXIII. **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)

XXXIV. **Apigenin as an effective anticancer natural product: Spotlight on TRAIL, WNT/-catenin, JAK-STAT pathways, and microRNAs**
ÖZBEY Ü., Attar R., Azalea Romero M., Alhewairini S. S., Afshar B., Sabitaliyevich U. Y., Hanna-Wakim L., Özçelik B., Farooqi A. A.
JOURNAL OF CELLULAR BIOCHEMISTRY, cilt.120, sa.2, ss.1060-1067, 2019 (SCI-Expanded)

XXXV. **In vitro bioaccessibility of phenolics and flavonoids in various dried vegetables, and the determination of their antioxidant capacity via different spectrophotometric assays**
Pasli A., Yavuz Düzgün M., Altuntaş Ü., Altin G., Özçelik B., Firatligil E.
International Food Research Journal, cilt.26, sa.3, ss.793-800, 2019 (SCI-Expanded)

XXXVI. **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)

XXXVII. **Salvia spp. plants-from farm to food applications and phytopharmacotherapy**
Sharifi-Rad M., Özçelik B., Altin G., Daşkaya Dikmen C., Martorell M., Ramirez-Alarcon K., Alarcon-Zapata P., Morais-Braga M. F. B., Carneiro J. N. P., Alves Borges Leal A. L., et al.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.80, ss.242-263, 2018 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **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)

XXXIX. **Liposomal dispersion and powder systems for delivery of cocoa hull waste phenolics via Ayran (drinking yoghurt): Comparative studies on in-vitro bioaccessibility and antioxidant capacity**
Altin G., Gultekin-Ozguven M., Özçelik B.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.81, ss.364-370, 2018 (SCI-Expanded)

XL. **Cold active pectinase, amylase and protease production by yeast isolates obtained from environmental samples**
Daskaya-Dıkmen C., Karbancioglu-Guler F., Özçelik B.
EXTREMOPHILES, cilt.22, ss.599-606, 2018 (SCI-Expanded)

XLI. **Effect of fermentation on anthocyanin stability and in vitro bioaccessibility during shalgam (algam) beverage production**
Toktas B., Bildik F., Ozcelik B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.98, sa.8, ss.3066-3075, 2018 (SCI-Expanded)

XLII. **Chitosan coated liposome dispersions loaded with cacao hull waste extract: Effect of spray drying on physico-chemical stability and in vitro bioaccessibility**
Altin G., Gültekin-Özgüven M., Özçelik B.
Journal of Food Engineering, cilt.223, ss.91-98, 2018 (SCI-Expanded)

XLIII. **Modulation of the bitterness of pea and potato proteins by a complex coacervation method**
Zeeb B., Yavuz Düzgün M., Dreher J., Evert J., Stressler T., Fischer L., Özçelik B., Weiss J.
FOOD & FUNCTION, cilt.9, sa.4, ss.2261-2269, 2018 (SCI-Expanded)

XLIV. **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)

XLV. **Optimisation of Ultrasound-Assisted Extraction of Protein from Spirulina platensis Using RSM**
Yucetepe A., SAROĞLU Ö., Daskaya-Dikmen C., Bildik F., Özçelik B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.36, sa.1, ss.98-108, 2018 (SCI-Expanded)

XLVI. **Maslinic acid as an effective anticancer agent**
Lin X., ÖZBEY Ü., Sabitaliyevich U. Y., Attar R., Özçelik B., Zhang Y., Guo M., Liu M., Alhewairini S. S., Farooqi A. A.
CELLULAR AND MOLECULAR BIOLOGY, cilt.64, sa.10, ss.87-91, 2018 (SCI-Expanded)

XLVII. **Migration of dipropylene glycol diacrylate and tripropylene glycol diacrylate from paper packaging**
Vapenka L., Yavuz H. T., YÜCETEPE A., Dobias J., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.57, sa.2, ss.130-140, 2018 (SCI-Expanded)

XLVIII. **Correlation between antioxidant activity and phenolic acids profile and content of Algerian propolis: Influence of solvent**
Narimane S., Demircan E., Salah A., Özçelik B., Salah R.
PAKISTAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, cilt.30, sa.4, ss.1417-1423, 2017 (SCI-Expanded)

XLIX. **Angiotensin-I-Converting Enzyme (ACE)-Inhibitory Peptides from Plants**
Daskaya-Dikmen C., Yücetepe A., Karbancioglu-Guler F., Daşkaya H., Özçelik B.
NUTRIENTS, cilt.9, 2017 (SCI-Expanded)

L. **Regulation of signal transduction cascades by Pterostilbenes in different cancers: Is it a death knell for oncogenic pathways**
Butt G., Attar R., Tabassum S., Aras A., Qadir M. I., ÖZBEY Ü., Alaaeddine N., Özçelik B., Farooqi A. A.
CELLULAR AND MOLECULAR BIOLOGY, cilt.63, sa.12, ss.5-10, 2017 (SCI-Expanded)

LI. **Correlation between antioxidant activity andphenolic acids profile and content of Algerianpropolis: Influence of...**
Segueni N., Demircan E., Akkal S., ÖZÇELİK B., Salah R.
Pakistan Journal Of Pharmaceutical Sciences, cilt.30, sa.4, ss.1417-1423, 2017 (SCI-Expanded)

LII. **The influence of solution viscosities and surface tension on calcium-alginate microbead formation using dripping technique**
Davarci F., TURAN D., Özçelik B., PONCELET D.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.62, ss.119-127, 2017 (SCI-Expanded)

LIII. **Comparison of flow behavior and physicochemical characteristics of low-cholesterol mayonnaises produced with cholesterol-reduced egg yolk**
YÜCEER M., Ilyasoglu H., Özçelik B.
JOURNAL OF APPLIED POULTRY RESEARCH, cilt.25, sa.4, ss.518-527, 2016 (SCI-Expanded)

LIV. **Change in stability of procyanidins, antioxidant capacity and in-vitro bioaccessibility during processing of cocoa powder from cocoa beans**
Gultekin-Ozguven M., BERKTAS I., Özçelik B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.72, ss.559-565, 2016 (SCI-Expanded)

LV. **Development and Validation of a Rapid Method for Identification and Quantitation of Benzophenone and Related 17 Derivatives in Paper and Cardboard Packaging Materials by Gas Chromatography-Mass Spectrometry**
Altuntaş Ü., HITAY V., Özçelik B.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.29, sa.10, ss.513-524, 2016 (SCI-Expanded)

LVI. **Fortification of dark chocolate with spray dried black mulberry (Morus nigra) waste extract encapsulated in chitosan-coated liposomes and bioaccessability studies**
Gultekin-Ozguven M., KARADAG A., DUMAN S., OZKAL B., Özçelik B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.201, ss.205-212, 2016 (SCI-Expanded)

LVII. **Biochemical Characterization of Arbequina Extra Virgin Olive Oil Produced in Turkey**
ULUATA S., ALTUNTAS Ü., Özçelik B.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, sa.5, ss.617-626, 2016 (SCI-Expanded)

LVIII. **Influence of processing conditions on procyanidin profiles and antioxidant capacity of chocolates: Optimization of dark chocolate manufacturing by response surface methodology**
Gultekin-Ozguven M., BERKTAS I., Özçelik B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.66, ss.252-259, 2016 (SCI-Expanded)

LIX. **Use of Bacillus indicus HU36 as a probiotic culture in set-type, recombined nonfat yoghurt production and its effects on quality**
Ersan S., GULTEKIN-OZGUVEN M., BERKTAS I., ERDEM O., TUNA H. E., GUNES G., Özçelik B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.69, sa.1, ss.81-88, 2016 (SCI-Expanded)

LX. **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)

LXI. **INVESTIGATING THE EFFECT OF AGING ON THE PHENOLIC CONTENT, ANTIOXIDANT ACTIVITY AND ANTHOCYANINS IN TURKISH WINES**
Peri P., KAMILOGLU S., CAPANOGLU E., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.1845-1853, 2015 (SCI-Expanded)

LXII. **Determination of phenolic compounds by ultra high liquid chromatography-tandem mass**

spectrometry: Applications in nuts
Gultekin-Ozguven M., DAVARCI F., PASLI A. A., DEMIR N., Özçelik B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.64, sa.1, ss.42-49, 2015 (SCI-Expanded)

LXIII. **Influence of different processing and storage conditions on in vitro bioaccessibility of polyphenols in black carrot jams and marmalades**
Kamiloglu S., PASLI A. A., Özçelik B., VAN CAMP J., CAPANOGLU E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.186, ss.74-82, 2015 (SCI-Expanded)

LXIV. **Colour retention, anthocyanin stability and antioxidant capacity in black carrot (Daucus carota) jams and marmalades: Effect of processing, storage conditions and in vitro gastrointestinal digestion**
Kamiloglu S., PASLI A. A., Özçelik B., VAN CAMP J., CAPANOGLU E.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.13, ss.1-10, 2015 (SCI-Expanded)

LXV. **Evaluating the in vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts**
Kamiloglu S., PASLI A. A., Özçelik B., CAPANOGLU E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.2, ss.284-289, 2014 (SCI-Expanded)

LXVI. **Olive mill wastewater treatment in single-chamber air-cathode microbial fuel cells**
Bermek H., Catal T., AKAN S. S., ULUTAS M. S., KUMRU M., Özgüven M., Liu H., Özçelik B., Akarsubaşı A. T.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.30, sa.4, ss.1177-1185, 2014 (SCI-Expanded)

LXVII. **Development of a novel synbiotic dark chocolate enriched with Bacillus indicus HU36, maltodextrin and lemon fiber: Optimization by response surface methodology**
Erdem O., GULTEKIN-OZGUVEN M., BERKTAS I., ERSAN S., TUNA H. E., KARADAG A., Özçelik B., GUNES G., CUTTING S. M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.1, ss.187-193, 2014 (SCI-Expanded)

LXVIII. **Quercetin Nanosuspensions Produced by High-Pressure Homogenization**
Karadag A., Özçelik B., HUANG Q.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, sa.8, ss.1852-1859, 2014 (SCI-Expanded)

LXIX. **Compositional, Nutritional, and Functional Characteristics of Instant Teas Produced from Low- and High-Quality Black Teas**
Alasalvar C., PELVAN E., Ozdemir K. S., KOCADAĞLI T., Mogol B. A., PASLI A. A., OZCAN N., Özçelik B., GÖKMEN V.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.61, sa.31, ss.7529-7536, 2013 (SCI-Expanded)

LXX. **Biomarkers of oxidative stress, antioxidant defence and inflammation are altered in the senescence-accelerated mouse prone 8**
Bayram B., NIKOLAI S., HUEBBE P., Özçelik B., GRIMM S., GRUNE T., FRANK J., RIMBACH G.
AGE, cilt.35, sa.4, ss.1205-1217, 2013 (SCI-Expanded)

LXXI. **A validated method for the determination of selected phenolics in olive oil using high-performance liquid chromatography with coulometric electrochemical detection and a fused-core column**
Bayram B., Özçelik B., SCHULTHEISS G., FRANK J., RIMBACH G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.138, ss.1663-1669, 2013 (SCI-Expanded)

LXXII. **Optimization of Preparation Conditions for Quercetin Nanoemulsions Using Response Surface Methodology**
Karadag A., YANG X., Özçelik B., HUANG Q.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.61, sa.9, ss.2130-2139, 2013 (SCI-Expanded)

LXXIII. **Presence of Electrostatically Adsorbed Polysaccharides Improves Spray Drying of Liposomes**
Karadag A., Özçelik B., SRAMEK M., GIBIS M., KOHLUS R., WEISS J.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.78, sa.2, 2013 (SCI-Expanded)

LXXIV. **Comprehensive Analysis of Polyphenols in 55 Extra Virgin Olive Oils by HPLC-ECD and Their Correlation with Antioxidant Activities**
Bayram B., ESATBEYOGLU T., SCHULZE N., Özçelik B., FRANK J., RIMBACH G.
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.67, sa.4, ss.326-336, 2012 (SCI-Expanded)

LXXV. **Nutritional and Functional Characteristics of Seven Grades of Black Tea Produced in Turkey**
Serpen A., PELVAN E., ALASALVAR C., Mogol B. A., YAVUZ H. T., GÖKMEN V., OZCAN N., Özçelik B.

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.60, sa.31, ss.7682-7689, 2012 (SCI-Expanded)

LXXVI. **A Diet Rich in Olive Oil Phenolics Reduces Oxidative Stress in the Heart of SAMP8 Mice by Induction of Nrf2-Dependent Gene Expression**
Bayram B., Özçelik B., GRIMM S., ROEDER T., SCHRADER C., ERNST I. M. A., WAGNER A. E., GRUNE T., FRANK J., RIMBACH G.
REJUVENATION RESEARCH, cilt.15, sa.1, ss.71-81, 2012 (SCI-Expanded)

LXXVII. **Maintenance of Safety and Quality of Refrigerated Ready-to-Cook Seasoned Ground Beef Product (Meatball) by Combining Gamma Irradiation with Modified Atmosphere Packaging**
Güneş G., OZTURK A., YILMAZ N., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.6, 2011 (SCI-Expanded)

LXXVIII. **Determination of Seasonal Changes in Olive Oil by Using Differential Scanning Calorimetry Heating Thermograms**
Ilyasoglu H., Özçelik B.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.88, sa.7, ss.907-913, 2011 (SCI-Expanded)

LXXIX. **Cultivar characterization of Aegean olive oils with respect to their volatile compounds**
Ilyasoglu H., Özçelik B., VAN HOED V., VERHE R.
SCIENTIA HORTICULTURAE, cilt.129, sa.2, ss.279-282, 2011 (SCI-Expanded)

LXXX. **Production of human milk fat substitute with medium-chain fatty acids by lipase-catalyzed acidolysis: Optimization by response surface methodology**
Ilyasoglu H., GULTEKIN-OZGUVEN M., Özçelik B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.4, ss.999-1004, 2011 (SCI-Expanded)

LXXXI. **Characterization of Aegean Olive Oils by Their Minor Compounds**
Ilyasoglu H., Özçelik B., VAN HOED V., VERHE R.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.87, sa.6, ss.627-636, 2010 (SCI-Expanded)

LXXXII. **Optimisation of enzymatic synthesis of diacylglycerols in binary medium systems containing ionic liquids**
Kahveci D., Guo Z., Özçelik B., Xu X.
FOOD CHEMISTRY, cilt.119, sa.3, ss.880-885, 2010 (SCI-Expanded)

LXXXIII. **Consumer perceptions of organic foods in Turkey**
Ilyasoğlu H., Temel S., Özçelik B.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.8, ss.278-281, 2010 (SCI-Expanded)

LXXXIV. **Lipase-catalyzed glycerolysis in ionic liquids directed towards diglyceride synthesis**
Kahveci D., Guo Z., Özçelik B., Xu X.
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.44, sa.12, ss.1358-1365, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXV. **Improving enzymatic production of diglycerides by engineering binary ionic liquid medium system**
Guo Z., Kahveci D., Özçelik B., Xu X.
NEW BIOTECHNOLOGY, cilt.26, ss.37-43, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXVI. **Antioxidant activity and total phenolic, organic acid and sugar content in commercial pomegranate juices**
Tezcan F., GULTEKIN-OZGUVEN M., DIKEN T., Özçelik B., Erim F. B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.115, sa.3, ss.873-877, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXVII. **Influence of Extraction Time and Different Sage Varieties on Sensory Characteristics of a Novel Functional Beverage by RSM**
Özçelik B., KARADAG A., CINBAS T., YOLCI P.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.15, sa.2, ss.111-118, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXVIII. **Production of lipase-catalyzed structured lipid from olive oil with omega-3 polyunsaturated fatty acids**
Kahveci D., Can A., Özçelik B.
Food Science and Biotechnology, cilt.18, sa.1, ss.79-83, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXIX. **Production of lipase catalyzed structured lipid from olive oil with omega 3 polyunsaturated fatty acids**

KAHVECİ D., Can A., Özçelik B.
Food Science and Biotechnology, cilt.18, sa.1, ss.79-83, 2009 (SCI-Expanded)

XC. **Enrichment of Hazelnut Oil with Long Chain w-3 PUFAs by Lipase-Catalyzed Acidolysis: Optimization by RSM**
CAN KARAÇA A., ÖZÇELİK B.
Journal Of The American Oil Chemists Society, 2005 (SCI-Expanded)

XCI. **Enrichment of hazelnut oil with long-chain n-3 PUFA by lipase-catalyzed acidolysis: Optimization by response surface methodology**
Can A., Ozcelik B.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.82, sa.1, ss.27-32, 2005 (SCI-Expanded)

XCII. **Electron donation mechanisms of carotene as a free radical scavenger**
Lee J. H., Özçelik B., Min D. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.3, ss.861-865, 2003 (SCI-Expanded)

XCIII. **Effects of light, oxygen, and pH on the absorbance of 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl**
Özçelik B., Lee J., Min D.
Journal of Food Science, cilt.68, sa.2, ss.487-490, 2003 (SCI-Expanded)

XCIV. **Characterization of the texture and flavor profiles of hazelnut puree**
Özçelik B., Karaali A.
Journal of Food Quality, cilt.25, sa.6, ss.553-568, 2002 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **İnce Film Hidrasyon ve Mikrofluidizasyon Yöntemleri Kullanılarak Polifenollerin Yüksek Verimle Nanokapsüllere Yüklenmesi**
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**
Altin 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. **Liposomal nanodelivery systems generated from proliposomes for pollen extract with improved solubility and in vitro bioaccessibility**
Hizir-Kadi I., Gultekin-Ozguven M., Altin G., Demircan E., Özçelik B.
HELIYON, cilt.6, sa.9, 2020 (ESCI)

IV. **Geographical Indications of Turkish Olive Oils : Evaluation of Quality and Sensory Properties of Thirty EVOOs From 4 Different Regions By Acredited Turkish Sensory Panel And Quality Parameters**
ÖZÇELİK B., Arucu D., Ünsal S., AYDAR E. F., MERTDİNÇ Z.
International Journal of Advanced Science and Technology, cilt.29, ss.1896-1903, 2020 (Hakemli Dergi)

V. **Fındık (Corylus avellana L.) ve Antep Fıstığı (Pistacia vera L.) İç Zarlarından Elde Edilen Fenolikçe Zengin Ekstraktlara Lipozomal Taşıma Sistemlerinin Uygulanabilirliği**
Gültekin Özgüven M., Beyde B., ÖZÇELİK B.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2020 (Hakemli Dergi)

VI. **Çeşitli Yörelerimizde Üretilen Çiçek Ballarının Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Türk Gıda Kodeksi'ne Uygunluğunun Değerlendirilmesi**
Gültekin Özgüven M., Demircan E., ÖZÇELİK B.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.20, ss.321-326, 2020 (Hakemli Dergi)

VII. **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)

VIII. **Development of dark chocolate enriched with matcha green tea (Camellia sinensis).**
Gültekin Özgüven M., Berktaş İ., Gönül Ö., ÖZÇELİK B.
Gida . The Journal of Food, cilt.45, sa.5, ss.850-860, 2020 (Hakemli Dergi)

IX. **ANTIOXIDANT CAPACITIES AND PHENOLIC PROFILES OF OTTOMAN STRAWBERRY FRUIT AND OTTOMAN STRAWBERRY JAM**
Koçak E., Demircan E., ÖZÇELİK B.
E-Journal of New World Sciences Academy, cilt.13, sa.3, ss.119-130, 2018 (Hakemli Dergi)

X. **ANGIOTENSIN-I-CONVERTING ENZYME INHIBITORY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OFTRYPTIC SPIRULINA PLATENSIS PROTEIN HYDROLYSATES: EFFECT OF HYDROLYSISAND IN VITRO GASTROINTESTINAL DIGESTION**
YÜCETEPE A., KASAPOĞLU K. N., ÖZÇELİK B.
ECOLOGICAL LIFE SCIENCES, cilt.13, sa.3, ss.151-162, 2018 (Hakemli Dergi)

XI. **Supercritical CO2 extraction of anthocyanins from black carrots**
Gülkirpik E., Özel N., Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
Journal of Food Processing and Technology, sa.8, ss.94, 2017 (Hakemli Dergi)

XII. **Bitkisel Protein izolatlarının fonksiyonel özellikleri**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Akademik Gıda, cilt.14, sa.4, ss.424-430, 2016 (Hakemli Dergi)

XIII. **Bioactive Peptides Isolated from Microalgae Spirulina platensis and Their Biofunctional Activities**
Yücetepe A., ÖZÇELİK B.
Akademic Food Journal, 2016 (Hakemli Dergi)

XIV. **Antioksidanların vücuda yararlılıklarını enkapsülasyonla artırmak mümkün mü: Lipozom uygulamaları**
Özçelik B., Kasapoğlu K. N.
Dünya Gıda, ss.48-50, 2016 (Hakemsiz Dergi)

XV. **Fonksiyonel bir içecek olarak çay: Camellia sinensis**
Özçelik B., Altuntaş Ü., Yücetepe A., Kasapoğlu K. N.
Drinktec İçecek ve Teknolojileri Dergisi, sa.101, ss.70-72, 2016 (Hakemsiz Dergi)

XVI. **Functional and Nutritional Properties of Some Turkish Traditional Foods**
GÖĞÜŞ F., ÖTLEŞ S., ERDOĞDU F., Özçelik B.
FUNCTIONAL PROPERTIES OF TRADITIONAL FOODS, cilt.12, ss.87-104, 2016 (Hakemli Dergi)

XVII. **Traditional Foods in Turkey: General and Consumer Aspects**
ÖTLEŞ S., Özçelik B., GÖĞÜŞ F., ERDOĞDU F.
TRADITIONAL FOODS: GENERAL AND CONSUMER ASPECTS, cilt.10, ss.85-98, 2016 (Hakemli Dergi)

XVIII. **Kakaonun işlenmesinde ve çikolata üretim prosesinde antioksidan miktarlarındaki değişim**
Özgüven M., Özçelik B.
Gıda Teknolojisi, sa.17, ss.1-3, 2015 (Hakemli Dergi)

XIX. **Yeni Teknolojilerin Karpuz Suyunun Sağlık Etkisi ve Kalitesi Üzerine Etkileri**
Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
Drink İçecek ve Teknolojileri Dergisi, cilt.92, ss.90-97, 2015 (Hakemsiz Dergi)

XX. **Yeni Teknolojilerin Karpuz Suyu Kalitesi Üzerine Etkisi**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Drink İçecek ve Teknolojileri Dergisi, sa.92, ss.76-79, 2015 (Hakemsiz Dergi)

XXI. **Gıda Analizlerinde Analitik Prosedürler ve Metot Validasyonu**
Altuntaş Ü., Özgüven M., Özçelik B.
Gıda Teknolojisi, sa.12, ss.60-63, 2014 (Hakemli Dergi)

XXII. **Gıda ambalajlarının güvenilirliği ve gıdaya toksik madde migrasyonu**
Altuntaş Ü., Yavuz Düzgün M., Yücetepe A., Özçelik B.
Dünya Gıda, sa.9, ss.90-97, 2014 (Hakemli Dergi)

XXIII. **Kuru meyvelerin kuruyemişler ile birlikte tüketiminin flavonoidlerin in vitro biyoyararlılığına etkisinin incelenmesi**

Kamiloğlu S., Paslı A. A., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., ÖZÇELİK B.
GIDA, cilt.39, sa.4, ss.227-233, 2014 (Hakemli Dergi)

XXIV. **Gıda Ambalajlarının Güvenilirliği ve Gıda Toksik Madde Migrasyonu**
ALTUNTAŞ Ü., YAVUZ M., YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, sa.9, ss.90-97, 2014 (Hakemli Dergi)

XXV. **Geleneksel Fermente İçeceğimiz Şalgam Suyunun Fonksiyonel Özellikleri**
Özçelik B., Özgüven M.
Drink içecek ve Teknolojileri Dergileri, sa.1, ss.1-3, 2014 (Hakemsiz Dergi)

XXVI. **Isıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler II**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, sa.10, ss.68-70, 2013 (Hakemli Dergi)

XXVII. **Isıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, sa.9, ss.33-36, 2013 (Hakemli Dergi)

XXVIII. **Dried mulberries: phytochemicals and health effects**
Özgüven M., Özçelik B.
DRIED FRUITS: PHYTOCHEMICALS AND HEALTH EFFECTS, ss.145-160, 2013 (Hakemli Dergi)

XXIX. **Isıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler III**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, sa.11, ss.92-97, 2013 (Hakemli Dergi)

XXX. **Composition and antioxidative properties of black mulberry fruits Morus nigra L grown in Marmara region of Turkey**
Barla A., Can Karaça A., ÖZÇELİK B.
Acta Pharmaceutica Sciencia, cilt.51, sa.1, ss.93-96, 2009 (Scopus)

XXXI. **Attitudes of Turkish consumers towards genetically modified foods**
KAHVECİ D., ÖZÇELİK B.
International Journal of Natural and Engineering Sciences, cilt.2, sa.2, ss.53-57, 2008 (Hakemli Dergi)

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. **Communicating food safety: Ethical issues in food communication**
Yavuz Düzgün M., Altuntaş Ü., Özgüven M., Özçelik B.
Food Ethics Education, Costa R., Pittia, P., Editör, Springer, London/Berlin , Cham, ss.157-166, 2018

III. **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

IV. **High-Value Compounds from Olive Oil Processing Waste**
Galanakis C. M., Yücetepe A., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
Edible Oils: Extraction, Processing, and Applications, Smain Chemat, Editör, Crc Press Taylor & The Francis Press, Florida, ss.179-203, 2017

V. **Watermelon juice**
Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
Handbook of Functional Beverages and Human Health, Fereidon Shahidi, Cesarettin Alasalvar, Editör, Crc Press, Boca Raton, Fl, ss.553-562, 2016

VI. **Traditional Foods in Turkey: General and Consumer Aspects**

Ötleş S., Özçelik B., Göğüş F., Erdoğdu F.
Traditional Foods. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain, Kristbergsson K., Oliveira J. , Editör, Springer, Boston, ss.85-98, 2016

VII. **Watermelon Juice**
ÖZÇELİK B., YAVUZ M.
Handbook of Functional Beverages and Human Health, , Editör, CRC Press, ss.553-563, 2016

VIII. **Phytochemicals and Health Effects**
Özgüven M., Özçelik B.
Dried mulberries: phytochemicals and health effects, Alasalvar, C., Shahidi, F., Editör, Wiley-Blackwell, New Delphi, ss.145-157, 2013

IX. **Seafoods and Environmental Contaminants.**
Özçelik B., Bayram B., Uygun Ü.
Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications, C. Alasalvar, Fereidoon Shahidi, Kazuo Miyashita and Udaya Wanasundara, Editör, Wiley-Blackwell Publishing, New York, ss.303-317, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **EFFECTS OF FERMENTATION ON ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PLANT-BASED MILK SUBSTITUTES**
Mertdinç Z., Aydar E. F., Özçelik B.
MESMAP-6, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Ekim 2020, ss.53

II. **Characterization of phenolic compoundsin peel, pulp and seed fractions of Zizyphus jujube fruit by UPLC-PDA and determination of antioxidant activity**
YÜCETEPE A., DURAN A., ÖZÇELİK B.
The 6th International Conference on Innovation in Science and Technology, 26 - 28 Temmuz 2019

III. **Berberıs Plants Wıth Orange, Red And Purple Fruıts:Antıoxıdant And Antı-Hypertansıve Actıvıes.**
Eda Ş., Gültekin Özgüven M., Demircan E., Erşan S., ARSLANER A., ÖZÇELİK B.
The 5th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants The 5th International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences, Nevşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2019, ss.60

IV. **Evaluation of the reliablity of plants usage in foods: A review.**
Şenol Ö., ÖZÇELİK B.
The 5th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants The 5th International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences., Türkiye, 24 - 28 Nisan 2019, ss.199-203

V. **Investigation of amylase production by Aspergillus section Nigri members**
KARACA T., DAŞKAYA DİKMEN C., ÖZÇELİK B., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F.
Interational Conference on Science, Engineering and Technology, 22 - 23 Kasım 2018

VI. **The combined action of natural antimicrobials and high hydrostatic pressure on inactivation of different microorganisms: A review**
ŞAHMURAT F., DURAN A., YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B.
FOOD 2030: TOWARDS SUSTAINABLE AGRI-FOOD SYSTEM, 5 - 06 Eylül 2018

VII. **Determination of antioxidant potential and total phenolic and anthocyanin content of peel, pulp and kernel fractions of Ziziphus jujuba fruit collected from Turkey**
YÜCETEPE A., DURAN A., ÖZÇELİK B.
FOOD 2030: TOWARDS SUSTAINABLE AGRI-FOOD SYSTEMS, 5 - 06 Eylül 2018

VIII. **Functional Properties and Health Effects of Herbal Teas**
YÜCETEPE A., ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.
1 st International Food and Medicine Congress, 24 - 27 Mayıs 2018

IX. **A review on Ziziphus jujuba fruit (jujube): Antioxidant activity and health effects**
YÜCETEPE A., DURAN A., ÖZÇELİK B.
1 st International Food and Medicine Congress, 24 - 27 Mayıs 2018

X. **The Effect of NaCl Concentration and pH on Phycocyanin Extraction from Microalgae Spirulina**

platensis as a Traditional Food
YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B., DURAN A., SAROĞLU Ö.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, FOREST, VETERINARY SCIENCES AND TECHNOLOGIES, 2 - 05 Nisan 2018

XI. **3-MCPD and Glycidil Esters Formation During Food Processing: Presence in Foods, Toxicity, LegalRegulations and Mitigation Strategies**
YAVUZ M., BAHTİNUR K., ÖZÇELİK B.
II. INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCED ENGINEERING TECHNOLOGIES, 21 - 23 Eylül 2017

XII. **In Vitro Antioxidant and Anticancer Activities of Some Local Plants from Bolu Province of Turkey**
Kasapoğlu K. N., Koçyiğit A., Yenigün V. B., Balkan E., Demircan E., Karbancıoğlu Güler H. F., Özçelik B.
2nd International Conference on Natural Products for Cancer Prevention and Therapy, Kayseri, Türkiye, 8 - 11 Kasım 2017, ss.1063

XIII. **AKILLI AMBALAJLA PAKETLENMİŞ BALIK ETİNİN TAZELİĞİ ÜZERİNE MUHAFAZA SICAKLIĞININ ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI**
DURAN A., YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B.
İç Anadolu Bölgesi 3. Gıda ve Tarım Kongresi, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017

XIV. **EKMEK YAPIMINDA PERMEAT KULLANIMI**
DURAN A., GÜNEY M. U., YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017

XV. **Supercritical CO2 extraction of anthocyanins from black carrots.**
YAVUZ M., GULKİRPİK E., OZEL N., ÖZÇELİK B.
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017

XVI. **Effect of Hydrolysis Conditions on Degree of Hydrolysis of Spirulina Platensis Protein Concentrate by Cold Active Enzyme**
ÖZÇELİK B., YÜCETEPE A., DAŞKAYA DİKMEN C.
II International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017

XVII. **Changes in antioxidant capacity of black carrot during production of traditional fermented Shalgam beverage**
Toktaş B., Ecemiş G., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 Ekim 2014 - 17 Ekim 2017, ss.325

XVIII. **Acrylamide Level and Quality of Extrudates After Quercetin Addition.**
Yavuz Düzgün M., Şensoy İ., Özçelik B.
ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2017, sa.21, ss.179

XIX. **Effect Of MAP And High Pressure Homogenizer On The ?eta-Caroten Level Of Carrots.**
Tok E., Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2017, sa.32, ss.184

XX. **Estimation of Black Tea Quality by Means of Color Characteristics of Black Tea Infusions: Teapot Bag vs Loose Tea**
Demircan E., Kasapoğlu K. N., Altuntaş Ü., Kızılöz Ülker B., Bağcı Bekar F., Çelebi A., Özçelik B.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1306-1312

XXI. **Nano and Micro Encapsulation of Bioactive Compounds**
Özçelik B., Altın G., Yavuz Düzgün M., Daşkaya Dikmen C., Kasapoğlu K. N.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1329-1340

XXII. **Tangerine Peel Flour (Citrus reticulata) as a Functional Food Waste: Response Surface Modeling of the Influence of pH and NaCl Concentration on Physicochemical Properties**
Kasapoğlu K. N., Demircan E., Altuntaş Ü., Özçelik B.

2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1289-1295

XXIII. **3-MCPD and Glycidyl Esters Formation During Food Processing: Presence in Foods, Toxicity, Legal Regulations and Mitigation Strategies**
Yavuz Düzgün M., Kapci B., Özçelik B.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1651-1658

XXIV. **Changes in angiotensin-I-converting enzyme inhibitory tryptic Spirulina platensis protein hydrolysates under a simulated gastrointestinal digestion**
Yücetepe A., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1296-1305

XXV. **Antioxidant Capacities and Phenolic Profiles of Ottoman Strawberry Fruit and Ottoman Strawberry Jam**
Demircan E., Koçak E., ÖZÇELİK B.
Second International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017

XXVI. **Supercritical CO2 extraction of cardamom oil and determination of volatile compounds of cardamom oil by using GC-MS System,**
Altuntaş Ü., Daşkaya Dikmen C., Demircan E., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
1st International Congress on Medicınal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2016 - 12 Mayıs 2017, ss.1

XXVII. **Omega-3 Yağ Asitlerinin Biyoyararlılığının Arttırılmasında Mikro- Ve Nano-Enkapsülasyon Uygulamaları**
Kasapoğlu K. N., Genç S., Özçelik B.
Yabited 3. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, ss.1

XXVIII. **Esansiyel Yağlarin Antimikrobiyal Özellikleri**
Daşkaya Dikmen C., Kasapoğlu K. N., Karbancıoğlu Güler H. F., Özçelik B.
Yabited 3. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, ss.3

XXIX. **Organojel Sistemlerinin Biyoyararliliğin Arttirilmasinda Kullanimi**
Ayar E. N., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
Yabited 3. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, ss.2

XXX. **Bir omega-3 yağ asidi kaynağı olarak Spirulina platensis mikroalgi,**
YÜCETEPE A., DAŞKAYA DİKMEN C., ÖZÇELİK B.
Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği (YABİTED) III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017

XXXI. **The influence of the degree of hydrolysis on antioxidant activity and bioaccessibility of protein hydrolysates of Spirulina platensis**
Yücetepe A., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
5th International Conference on Food Digestion,, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2017, ss.3

XXXII. **Classification of nanosized and lipid based delivery systems and bioavailability**
Koyuncu R., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2017

XXXIII. **Stability of total phenolic content and antioxidant capacity of a local beetroot (Beta vulgaris L.) variety subjected to in vitro digestion**
Kasapoğlu K. N., Daşkaya Dikmen C., Özçelik B.
5th International Conference on Food Digestion,, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2017, ss.1

XXXIV. **In vitro protein digestibility of sour cherry kernel (Prunus cerasus L.) protein concentrate**
Kasapoğlu K. N., Demircan E., Eryılmaz H. S., Can Karaça A., Özçelik B.
5th International Conference on Food Digestion,, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2017, ss.2

XXXV. **Bioavailability of ACE inhibitory peptides**
Daskaya-Dikmen C., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, 4 - 06 Nisan 2017

XXXVI. **Dried Leafy Green Vegetables: Investigation of In Vitro Bioaccessability Of Total Phenolic And Total**

Flavonoid Content
YAVUZ M., ALTUNTAŞ Ü., AYÇA P., TAŞKIRAN Ö., KARATEKE C., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, 4 - 06 Nisan 2017

XXXVII. **Bioavailability enhancement of lipids by encapsulation**
Koyuncu R., Ezgi O., Oznur A., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, 4 - 06 Nisan 2017

XXXVIII. **Effects of food matrix and delivery system interactions on lipid bioavailability**
Muhammed A., Demircan E., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, 4 - 06 Nisan 2017

XXXIX. **Stability of total phenolic content and antioxidant capacity of a local beetrot variety subjected to in vitro digestion**
KASAPOĞLU K. N., DAŞKAYA DİKMEN C., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, Rennes, Fransa, 4 - 06 Nisan 2017

XL. **The influence of extraction conditions on in vitro protein digestibility of Spirulina platensis protein extracts: An optimization study with RSM**
YÜCETEPE A., SAROĞLU Ö., DAŞKAYA DİKMEN C., ÖZÇELİK B.
5th International Conference on Food Digestion, Rennes, Fransa, 4 - 06 Mayıs 2017

XLI. **Farklı kaynaklardan izole edilen mikroorganizmaların enzim üretim potansiyellerinin belirlenmesi**
DAŞKAYA DİKMEN C., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., ÖZÇELİK B.
Gıda Metabolizma ve Sağlık Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.116

XLII. **Elma suyu atıklarının değerlendirilmesi: Antioksidan eldesi ve nanolipozom uygulamaları**
Demircan E., Işık B. Ş., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.132

XLIII. **Sensory Properties Of Roselle Enriched Muffin Cake**
Yücetepe A., Kasapoğlu K. N., Bakkaloğlu Z., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.109

XLIV. **In vitro antioxidant activity and phenolic profile of a local beetroot (Beta Vulgaris L.) variety; Şavandar beet**
Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.39

XLV. **Süperkritik Karbondioksit Ekstraksiyonu ile Bitkisel Atıklardan Renklendirici Üretimi**
YAVUZ M., Özel N., Gülkirpik E., ÖZÇELİK B.
Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi., Türkiye, 28 Kasım 2016

XLVI. **Bitkisel Atıklardan Antimikrobiyal Madde Eldesi**
MUTLU-INGOK A., DASKAYA-DIKMEN C., Karbancıoğlu Güler H. F., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Gıda Katkıları Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.79-84

XLVII. **Nar Çekirdeklerini Kek Üretiminde Değerlendirilmesi Gıda Metabolizma ve Sağlık Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi**
Tuna H. E., YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi., Türkiye, 28 Kasım 2016

XLVIII. **Effects of freeze- and vacuum-drying pretreatments on production of red beet chips**
Kılıç H. M., Kasapoğlu K. N., Peker N., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.152-155

XLIX. **Süt Proteinlerinden Biyoaktif Peptid Eldesi**
DURMUŞ N., KILIÇ AKYILMAZ M., ÖZÇELİK B.
Gıda Metabolizma & Sağlık : Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, Türkiye, 28 Kasım 2016

L. **Balık İşleme Atığı Yağı Emülsiyonunun Karakterizasyonu**

Elmessery T., ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016

LI. **Farklı Meyvelerle Üretilen Su Kefirlerinin Lezzet Profili**
YAVUZ M., kavassan d., ercan s., doğal s., ÖZÇELİK B.
Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi., Türkiye, 28 Kasım 2016

LII. **Applications of biosensors in determination of antioxidant capacity of foods and beverages**
Kasapoğlu K. N., Yücetepe A., Becerik İ., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.178-183

LIII. **Endüstriyel bir atık olarak vişne çekirdeği: Vişne çekirdeği yağı**
Altuntaş Ü., Özçelik B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.253-259

LIV. **Coğrafi İşaretlerin Çevreyi ve Biyolojik Çeşitliliği Koruma İşlevi**
ÖZGÜR D., ÖZÇELİK B.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016

LV. **Ultrasound Assisted Extraction of Protein from Spirulina Platensis Determination of Total Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Protein Extracts and Optimization of Process Parameters**
Yücetepe A., Saroğlu Ö., Bildik F., ÖZÇELİK B.
Ultrasound Assisted Extraction of Protein from Spirulina Platensis; Determination of Total Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Protein Extracts and Optimization of Process Parameters, 30 Ekim - 01 Kasım 2016

LVI. **IN VITRO BIOACCESSIBILITY OF PHENOLICS AND ANTIOXIDANT CAPACITY IN VARIOUS VEGETABLES**
YAVUZ M., ALTUNTAŞ Ü., PASLI A., TAŞKIRAN Ö., KARATEKE C., ÖZÇELİK B.
1st Black Sea Association of Food science and Technology Congress (B-FoST Congress), Ohrid, Makedonya, 22 - 24 Ekim 2016

LVII. **In vitro Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity in Various Dried Vegetables**
Yavuz Düzgün M., Altuntaş Ü., Paslı A., Karateke C., Taşkıran Ö., Özçelik B.
1st Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, Ohrid, Makedonya, 22 - 24 Eylül 2016, ss.90

LVIII. **In vitro bioaccessability of phenolics and antioxidant capacity in various dried vegetables**
YAVUZ M., ALTUNTAŞ Ü., Paslı A. A., Karateke C., Taşkıran Ö., ÖZÇELİK B.
Congress of Black Sea Association of Food Science and Technology, 22 - 24 Eylül 2016

LIX. **Delivery of apple peel polyphenols in chitosan-coated liposomes incorporated into kefir**
Işık B. Ş., Demircan E., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
1st International Food Bioactives & Health. Conference,, Norwich, Birleşik Krallık, 13 - 15 Eylül 2016, ss.266

LX. **Fortification of dark chocolate with spray dried black mulberry Morus nigra waste extract encapsulated in chitosan coated liposomes and bioacessibility studies**
GÜLTEKİN M., KARADAĞ A., DUMAN Ş., ÖZKAL B., KASAPOĞLU K., ÖZÇELİK B.
Food Bioactives & Health. 1st International Conference, 13 - 15 Eylül 2016

LXI. **In vitro gastrointestinal digestion of black radish Raphanus sativus L var niger peel extract Changes in the antioxidant activity and total phenolic content**
Yücetepe A., ÖZÇELİK B.
Food Bioactives & Health. 1st International Conference, 13 - 15 Eylül 2016

LXII. **Nanoencapsulation of Valuable Bioactive Components Extracted from Fruits Vegetables Wastes**
Yücetepe A., ÖZÇELİK B.
12th Nanoscience and Nanotechnology Conference(Nano TR12), 3 - 05 Haziran 2016

LXIII. **BESLENME ÜRÜNLERİ NASIL TOZ OLABİLİYOR Bildiklerimiz merak ettiklerimiz**
ÖZÇELİK B.
59. Milli Pediatri Kongresi, Türkiye, 4 - 06 Kasım 2015

LXIV. **Biochemical characterization of arbequina extra virgin olive oil**
ALTUNTAŞ Ü., ULUATA S., ÖZÇELİK B.
13.th EUROFED LIPID CONGRESS, 27 - 30 Eylül 2015

LXV. **Changes in black carrot jam and marmalade antioxidants during different storage conditions**
Kamiloglu S., pasli a. a., ÖZÇELİK B., van camp j., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
IFT 15 Annual Meeting and Food Expo, 11 - 14 Temmuz 2015

LXVI. **Encapsulation approach in the application of propolis**
Kasapoğlu K. N., Altuntaş Ü., Yücetepe A., Özçelik B.
Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi,, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.1

LXVII. **Türk Tüketicilerin Zeytinyağı Tüketimi İle İlgili Tutum Ve Davranışları**
Altuntaş Ü., Özçelik B.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.51

LXVIII. **ERKENCE ÇEŞİDİNE HURMA ZEYTİNİ AİT SIZMA ZEYTINYAĞLARININFENOLİK İÇERİĞİ VE ANTİOKSİDAN KAPASİTESİNİN BELİRLENMESİ**
ALTUNTAŞ Ü., ULUATA S., ÖZÇELİK B.
YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015

LXIX. **TÜRK TÜKETİCİLERİN ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ İLE İLGİLİ TUTUM VEDAVRANIŞLARI**
ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.
YABİTED Btkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015

LXX. **Usage of Biosensors in Detection of Pesticides Found in Foods**
Yücetepe A., BECERİK İ., ÖZÇELİK B.
5. Gıda Güvenliği Kongresi (5th Food Safety International Congress), 7 - 08 Mayıs 2015

LXXI. **Stability of polyphenols in black carrot jams and marmalades subjected to in vitro gastrointestinal digestion**
kamiloglu s., pasli a. a., ÖZÇELİK B., van camp j., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
4th International Conference on Food Digestion, 17 - 19 Mart 2015

LXXII. **Effect of some health-promoting ingredients on the quality of wheat flour extrudates**
Yavuz Düzgün M., Şensoy İ., Özçelik B.
EFFOST Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health, Uppsala, İsveç, 25 - 28 Kasım 2014, sa.1066

LXXIII. **İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN GIDA GÜVENLİĞİ ÜZERİNE ETKİLERİ**
ÖZÇELİK B.
Gıda Sektörel Günler Etkinliği, Türkiye, 17 Ekim 2014

LXXIV. **Encapsulation of Cocoa Phenolics in Chitosan-Coated Liposomes**
Altın G., Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements., İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, sa.320, ss.338

LXXV. **Production of low calorie diacylglycerols with medium chain fatty acids through lipase catalyzed glycerolysis Searching for the optimum lipase**
Başaran H., KAHVECİ D., ÖZÇELİK B.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, 14 - 17 Ekim 2014

LXXVI. **Chemical Composition Of Arbequina Extra Virgin Olive Oil**
Altuntaş Ü., ULUATA S., Özçelik B.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.80

LXXVII. **Effect Of MAP And Hıgh Pressure Homogenızer On The Caroten Level Of Carrots**
TOK E., YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 14 Ekim 2014

LXXVIII. **Spray drying of liposome structures and encapsulation of black mulberry extract**
Karadağ A., Özgüven M., Özçelik B., Sramek M., Gibis M., Kohlus R., Weiss J.
105th AOCS Annual Meeting & Expo, San Antonio, Amerika Birleşik Devletleri, 4 - 07 Mayıs 2014, ss.1-3

LXXIX. **Bozanın Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilmesinin Fenolik İçeriğine ve Kalitesine Etkisi**
Altuntaş Ü., Berktaş İ., Özçelik B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.324

LXXX. **Mersin Yöresine ait sızma zeytinyağlarının bazı karakteristik özellikleri ve antioksidan aktiviteleri**

bakımından karşılaştırılmaları
ULUATA S., Özçelik B., Altuntaş Ü.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.97

LXXXI. **A Survey Study About The Awareness Level Of Turkish Consumers In Regard To Dependability Of The Food Packaging Materials**
Özçelik B., Altuntaş Ü., Başaran S. H., Yüzarı S.
6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2013, Prag, Çek Cumhuriyeti, 5 - 08 Kasım 2013, ss.499

LXXXII. **Determination Of Benzophenone And Derivatives Migrating From Paper And Cardboard Food Packaging By GC-MS**
Özçelik B., HITAY V., Çam Akdeniz N., Altuntaş Ü.
6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2013), Prag, Çek Cumhuriyeti, 5 - 08 Kasım 2013, ss.499

LXXXIII. **Characterization of Ayvalık And Memecik Cultivars Olive Oils by Their Phenolic Content And Some Other Minor Component**
Altuntaş Ü., ULUATA S., Özçelik B.
11th Eurofed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.10

LXXXIV. **Determination and Comparison of Some Biochemical Characteristics and Antioxidant Activity of Extra Virgin Olive Oils Produced from Ayvalik and Memecik Olive Cultivars in Turkey**
ULUATA S., Altuntaş Ü., Özçelik B.
11th Eurofed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.11

LXXXV. **Biochemical Characterization and Comparison of the Extra Virgin Olive Oils Produced from Different Cultivars in Mediterranean Region of Turkey**
ULUATA S., Altuntaş Ü., Özçelik B.
IFT 2013, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 16 Temmuz 2013, ss.501

LXXXVI. **Determination of Some Biochemical Characteristics and Antioxidant Activity of Extra Virgin Olive Oils Produced from Ayvalik Olive Cultivars in Turkey**
Altuntaş Ü., ULUATA S., Özçelik B.
IFT 2013, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 16 Temmuz 2013, ss.500

LXXXVII. **Reduction of acrylamide level in potato strips covered with cowpea flour**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
II. International Food R&D Congress, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2013

LXXXVIII. **Türk Tüketicisinin Gıda Ambalaj Materyallerinin Güvenirliğine İlişkin Farkındalık Düzeyinin Ölçülmesi**
Altuntaş Ü., Başaran S. H., Yüzarı S., Özçelik B.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, ss.101

LXXXIX. **Acrylamide formation in breakfast cereals**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
4th Food Safety Congress, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013

XC. **Comparison and Characterization of the Extra Virgin Olive Oils Produced From Arbequina Cultivars Cultivated in two different district in Turkey**
ULUATA S., Özçelik B., Altuntaş Ü.
EuroFoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013, ss.708

XCI. **Gaziantep Yöresine Ait Sızma Zeytin Yağlarının Bazı Karakteristik Özellikleri Ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**
Altuntaş Ü., ULUATA S., Tatlı A., Ünsal S. Ö., Özçelik B.
Türkiye 2. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2012, ss.100

XCII. **Determination Of Some Characteristics And Antioxidant Activitiy Of Extra Virgin Olive Oils Belong To Gaziantep District**
Altuntaş Ü., ULUATA S., Tatlı A., Ünsal S. Ö., Özçelik B.
10th Eurofedlipid Congress, Krakow, Polonya, 23 - 26 Eylül 2012, ss.100

XCIII. **Sızma Zeytinyağının Depolanması Sırasında Plastik Ambalajdan Bisfenol A ve Türevlerinin Geçişinin HPLC-MS-MS ile Tespiti**
Altuntaş Ü., Özçelik B.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.100

XCIV. **Corn Oil: Is it Functional?**
Özçelik B., Özgüven M., Tatlı A.
9th EuroFed Lipid Congress, Rotterdam, Hollanda, 18 - 21 Eylül 2011, ss.1

XCV. **Determination of the effect of processing conditions on antioxidant capacity during chocolate production: Optimization by response surface methodology**
Özgüven M., BERKTAS I., Özçelik B., Bahtiyar Ö.
World Conference on Oilseed Processing, Fats & Oils Processing, Biofuels & Applications, İzmir, Türkiye, 21 - 23 Temmuz 2011, ss.1-3

XCVI. **The Effect of Different Antioxidants (Vitamin C, Green Tea Extract, Raisin Extract, Apple Extract and Purple Carrot Extract) on the Viability of Probiotic Bacillus indicus HU36**
BERKTAS I., Özgüven M., Özçelik B.
World Conference on Oilseed Processing, Fats & Oils Processing, Biofuels & Applications, İzmir, Türkiye, 21 - 23 Temmuz 2011, ss.1

XCVII. **Use of potentially probiotic culture Bacillus indicus HU36 in yoghurt production and its effects on quality**
ERSAN S., Özgüven M., BERKTAS I., TUNA H. E., ERDEM O., Özçelik B., Güneş G.
ift, New Orleans, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Haziran 2011, ss.1

XCVIII. **Viability of potentially probiotic culture Bacillus indicus HU36 in yoghurt supplemented with prebiotics, and its effects on physical properties**
ERSAN S., Özgüven M., TUNA H. E., DAVARCI F., Özçelik B., Güneş G.
. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.1

XCIX. **Development of a novel potentially probiotic fruit flavoured dairy beverage**
ERDEM O., Özgüven M., TUNA H. E., BERKTAS I., ERSAN S., Özçelik B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.1

C. **Enrichment of human milk fat substitute with medium chain fatty acids by lipase catalysed acidolysis and optimization by RSM**
Özgüven M., İlyasoğlu H., Özçelik B.
ift, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 17 - 20 Temmuz 2010, ss.1

CI. **Nanotechnology Applications in Chocolate**
Özgüven M., Özçelik B.
Nanomats International Conference on Nanomaterials and Nanosystems, İstanbul, Türkiye, 10 - 13 Eylül 2009, ss.1

CII. **Lipase catalyzed glycerolysis in ionic liquids directed towards diglyceride synthesis**
KAHVECİ D., Guo Z., ÖZÇELİK B., Xu X.
25th LipidForum Symposium, 15 - 17 Haziran 2009

CIII. **Lipase-catalyzed Acidolysis of Tripalmitin with Hazelnut Oil Fatty Acids and Medium Chain Fatty Acids to Produce Human Milk Fat Substitutes**
Özgüven M., Şahin Yeşilçubuk N., Özçelik B., Karaali A.
ift Annual Meeting & Food Expo, Los Angeles, Amerika Birleşik Devletleri, 10 - 14 Haziran 2009, ss.1

CIV. **Determination of antioxidant capacity of Bacillus indicus HU36 spores as a part of COLORSPORE Project in FP7**
Karadağ A., Özçelik B., İlyasoğlu H., Özgüven M.
ift Annual Meeting & Food Expo, Los Angeles, Amerika Birleşik Devletleri, 10 - 14 Haziran 2009, ss.1

CV. **Nutraceutic nano-foods containing antioxidants with increased bioavaliability for eyes, skin and heart health**
Özgüven M., Özçelik B.
İTÜ Nano-Science ve Nano-Technology Workshop, İstanbul, Türkiye, 12 - 13 Şubat 2009, ss.1

CVI. **Lipase catalyzed enrichment of grape seed oil with conjugated linoleic acid**

KAHVECİ D., ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., ÖZÇELİK B., Karaali A.
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 Ekim 2007

CVII. **Enzymatic production of human milk fat substitutes from tripalmitin hazelnut oil fatty acids and medium chain fatty acids**
ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., KAHVECİ D., ÖZÇELİK B., Karaali A.
5th Euro Fed Lipid Congress, 16 - 19 Ekim 2007

CVIII. **Improvement of oxidative stability of olive oil enzymatically enriched by omega 3 fatty acids**
KAHVECİ D., ÖZÇELİK B.
5th Euro Fed Lipid Congress, 16 - 19 Ekim 2007

CIX. **Effect of heating methods on antioxidant activity and color of pomegranate juice concentrates**
KAHVECİ D., Dikici A., Pakaydın S., ÖZÇELİK B.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, 27 Temmuz - 01 Ağustos 2007

CX. **Dietary diacylglycerol production by lipase catalyzed glycerolysis and process optimization by RSM**
KAHVECİ D., ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., ÖZÇELİK B.
4th Euro Fed Lipid Congress, 1 - 04 Ekim 2006

CXI. **Lipase catalyzed structured lipid production from hazelnut oil and conjugated linoleic acid and optimization by RSM**
ÖZÇELİK B., Bakır N., KAHVECİ D.
World Conference and Exhibition on Oilseed and Vegetable Oil Utilization, 14 - 16 Ağustos 2006

CXII. **Production of lipase catalyzed structured lipids from olive oil with n 3 polyunsaturated fatty acids: Optimization by RSM**
KAHVECİ D., ÖZÇELİK B., Can A.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2006

CXIII. **A survey study on attitudes of Turkish consumers towards functional foods**
Gülbay D., ÖZÇELİK B., KAHVECİ D.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, 4 - 06 Mayıs 2006

Desteklenen Projeler

Özçelik B., Saroğlu Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğu Karadeniz bölgesinden elde edilen arı sütü bal propolis ve polen gibi arı ürünlerinin biyoaktif bileşenlerinin ve sağlık etkilerinin belirlenmesi, 2018 - Devam Ediyor

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fortification of Ayran(drinking yoghurt) with encapsulated cocoa hull waste extract by nanoliposomal systems, shlef life and bioaccessability studies, 2016 - 2018

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fortification of dark chocolate with spray dried black mulberry (Morus nigra) waste extract encapsulated in chitosan-coated liposomes and bioaccessability studies, 2016 - 2018

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EVALUATION OF FRYING PERFORMANCE OF CANOLA AND SUNFLOWER OIL, 2016 - 2018

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kağıt ve Karton Ambalajlaerdan Geçen Benzofenon ve Türevlerinin Gazı kütle Kromatografisi ile belirlenmesi, 2013 - 2018

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, STEROL COMPOSİTİON OF AEGEAN OLİVE OİLS, 2009 - 2018

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karahavucun şalgam suyuna işlenmesinde fermentasyonun antioksidan aktiviteve in-vitro biyoyararlılık üzerine etkisi, 2016 - 2017

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vişne çekirdeği, kayısı çekirdeği vb. gibi atıklardan elde edilen bitkisel proteinlerin bazı fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi ve ürünlerde kullanımı, 2015 - 2017

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Determination of Monochloropropandiol (3-MCPD) esters, glycidyl esters and acrylamid in potatoe cips, 2015 - 2017

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Yağlarda Epoksi Yağ Asidi Oluşumunun İncelenmesi(eski adı: Omega 3 PUFA ile kaprilik asiti birlikte içeren diaçilgliserol oluşturalarak diyet yağ üretimi ve sanayi kullanımına uygunluğunun araştırılması), 2015 - 2016

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyve Sularının Birlikte tüketiminin Antioksidan Aktivite ve

Biyoyararlılık Üzerine Etkileri, 2015 - 2016
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyede Satışa Sunulan Farklı Marka ve Türdeki Sakızların (Gum) Aroma Profilinin Belirlenmesi ve Temel Bileşen Analizi ile Karakterizasyonu, 2015 - 2016
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel bir atık olarak hurma çekirdeği: Kavurma prosesinin, hurma çekirdeği ununun ve kahvesinin antioksidan kapasitesi ve biyoyararlılık üzerine etkisi, 2015 - 2016
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Biyoaktif Bileşiklerin Stabiliteleri ve Biyoyararlılıklarının Nanoenkapsülasyon Yöntemi ile Artırılması ve Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi, 2013 - 2016
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, (100 TL BÜTÇE AKTARIMI DİLEKÇESİ GELECEK AKTARIMIYAPTIM YENİDEN YAPMA) Farklı Tahıl Unlarının ve Nişasta Kullanımının Kek Hamur Reolojisi ve Son Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri, 2012 - 2016
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Biyoaktif Gıda Bleşenlerinin Ağız Yoluyla Alındıkları Zaman ki Biyoyararlılıklarının Nano Taşınım Sistemleri Kullanılırak Arttırılması, 2010 - 2016
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'de yetişen bazı pancar türlerinden (Beta vulgaris) gıda boyası eldesi ve enkapsülasyonu, 2015 - 2015
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Çileğinin Antioksidan Kapasitesinin ve Antioksidan Bileşenlerinin Tayini, 2014 - 2015
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Clorspore: New Sources of natural, Gastric Stable, Food Additives, Colourants and Novel Functional Foods, 2014 - 2015
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karton Ve Plastik Bazlı Ambalajlardan Yağlı Gıdalara Migrasyonun Belirlenmesi, 2013 - 2015
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytinyağı Ambalajından Yağa Migrasyonun Belirlenmesi, 2011 - 2014
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel Probiyotik Çikolata Prosesinin kakao Fenolikleri kapasiteleri Üzerine Etkileri, 2010 - 2014
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Emülsiyonların Lipaz Aktivitesinin ITC ile (Isothermal Calorimetry) Ölçülmesi ve Ortmadaki Safra Tzularının Etkisi, 2012 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yağların Mikroenkapsülasyonu ve İn Vitro Sindirilebilirliğinin Belirlenmesi, 2011 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lipofilik Gıda Bileşenlerinin Aljinat - Kitosan Zar İle Mikroenkapsülasyonu, 2011 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenoliklerce Zengin Zeytinyağının Yaşlanmaya Bağlı gerçekleşen Bozukluklara Etkisinin Yaşlanması Hızlandırılmış Farelerde İnelenemsi, 2010 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Antioksidan İçeriğine sahip ve çeşitli pH lardaki Model Meyve Sularında ve Bozada Probiyotik Bakteri Stabilitesinin İncelenmesi, 2010 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytinyağı Karakterizasyonu, 2009 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EGE VE MARMARA BÖLGESİNDE ÜRETİLEN GEMLİK TİPİ SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİNDEKİ FENOLİK MADDE KARAKTERİZASYONU, 2009 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'de Satışa Sunulan Bazı Gıda Ürünlerinde Genetik Modisiye Mısır Bileşenlerinin Aranması, 2008 - 2012
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İyonik Sıvı Ortamında Enzimatik Yöntemle Digleserit Üretimi, 2008 - 2009
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterollü Mayonez Üretiminde Kullanımı, 2007 - 2008
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Yağı Kullanılarak Enzimatik İnteresterifikasyon Yöntemiyle Kakao Yağı İkamesi Üretilmesi, 2006 - 2007
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Tipi Geleneksel Gıda Ürünlerinde ve Türkiye'ye Özgü Florada Antioksidan Aktivitesinin Tesbit Edilmesi, 2005 - 2007
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'ye Özgü Bazı Gıdalarda Flavonoid ve Diğer Fenolik Bileşenlerin Analizi, 2004 - 2007
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lipaz Enzimi Kullanılarak Esansiyel Yağ Asitlerince Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Lipit Üretimine İlişkin Çalışmalar, 2004 - 2007

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Yağının Enzimatik Olarak Konjuge Linoleik Asit ile Zenginleştirilmesi ve Fonksiyonel (Yapılandırılmış) Yağ Eldesi, 2004 - 2007
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kalorisi ve Yağ Miktarı Azaltılmış Düşük Kolesterollü Fonksiyonel Sucuk Üretimi, 2004 - 2007
Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lipaz Enzimi Kullanılarak Fındık Yağının Bazı Esansiyel Yağ Asitlerince Zenginleştirilmesi, 2003 - 2004

Metrikler

Yayın: 290
Atıf (WoS): 2600
Atıf (Scopus): 3234
H-İndeks (WoS): 27
H-İndeks (Scopus): 30

Akademi Dışı Deneyim

İstanbul Teknik Ünüv. Gıda Müh. Böl.
İstanbul Teknik Ünüv. Gıda Müh. Böl.
İstanbul Teknik Üniversitesi
Ohio State University Food Science and Technology Dept.
İstanbul Teknik Üniversitesi