

# Prof. Beraat Özçelik

## Personal Information

Email: ozcelik@itu.edu.tr

## Education Information

Post Doctorate, Ohio State University, Food Science And Technology, United States Of America 2000 - 2000

Doctorate, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1995 - 2000

Post Graduate, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1993 - 1995

Under Graduate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1985 - 1990

## Foreign Languages

English

## Dissertations

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

## Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Toxicology, Food Additives, Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Professor, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Continues

Associate Professor, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - 2012

Assistant Professor, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2006

Research Assistant, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 2000

## Academic and Administrative Experience

İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, 2017 - Continues

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

## Supported Projects

Özçelik B., Saroğlu Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğu Karadeniz bölgesinden elde edilen arı

sütü bal propolis ve polen gibi arı ürünlerinin biyoaktif bileşenlerinin ve sağlık etkilerinin belirlenmesi, 2018 - Continues

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Fortification of Ayran(drinking yoghurt) with encapsulated cocoa hull waste extract by nanoliposomal systems, shelf life and bioaccessibility studies, 2016 - 2018

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Fortification of dark chocolate with spray dried black mulberry (*Morus nigra*) waste extract encapsulated in chitosan-coated liposomes and bioaccessibility studies, 2016 - 2018

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, EVALUATION OF FRYING PERFORMANCE OF CANOLA AND SUNFLOWER OIL, 2016 - 2018

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Kağıt ve Karton Ambalajlardan Geçen Benzofenon ve Türevlerinin Gazı kütle Kromatografisi ile belirlenmesi, 2013 - 2018

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, STEROL COMPOSITION OF AEGEAN OLİVE OİLS, 2009 - 2018

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Karahavucun şalgam suyuna işlenmesinde fermentasyonun antioksidan aktivite ve in-vitro biyoyararlılık üzerine etkisi, 2016 - 2017

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Determination of Monochloropropandiol (3-MCPD) esters, glycidyl esters and acrylamid in potatoe cips, 2015 - 2017

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Vişne çekirdeği, kayısı çekirdeği vb. gibi atıklardan elde edilen bitkisel proteinlerin bazı fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi ve ürünlerde kullanımı, 2015 - 2017

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Yağlarda Epoksi Yağ Asidi Oluşumunun İncelenmesi(eski adı: Omega 3 PUFA ile kaprilik asiti birlikte içeren diaçilgliserol oluşturularak diyet yağ üretimi ve sanayi kullanımına uygunluğunun araştırılması), 2015 - 2016

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Meyve Sularının Birlikte tüketiminin Antioksidan Aktivite ve Biyoyararlılık Üzerine Etkileri, 2015 - 2016

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede Satışa Sunulan Farklı Marka ve Türdeki Sakızların (Gum) Aroma Profilinin Belirlenmesi ve Temel Bileşen Analizi ile Karakterizasyonu, 2015 - 2016

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Endüstriyel bir atık olarak hurma çekirdeği: Kavurma prosesinin, hurma çekirdeği ununun ve kahvesinin antioksidan kapasitesi ve biyoyararlılık üzerine etkisi, 2015 - 2016

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Biyoaktif Bileşiklerin Stabiliteleri ve Biyoyararlılıklarının Nanoenkapsülasyon Yöntemi ile Artırılması ve Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi, 2013 - 2016

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, (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., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Biyoaktif Gıda Bileşenlerinin Ağız Yoluyla Alındıkları Zaman ki Biyoyararlılıklarının Nano Taşınım Sistemleri Kullanılarak Arttırılması, 2010 - 2016

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'de yetişen bazı pancar türlerinden (*Beta vulgaris*) gıda boyası eldesi ve enkapsülasyonu, 2015 - 2015

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Osmanlı Çileğinin Antioksidan Kapasitesinin ve Antioksidan Bileşenlerinin Tayini, 2014 - 2015

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Clorspore: New Sources of natural, Gastric Stable, Food Additives, Colourants and Novel Functional Foods, 2014 - 2015

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Karton Ve Plastik Bazlı Ambalajlardan Yağlı Gıdalara Migrasyonun Belirlenmesi, 2013 - 2015

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytinyağı Ambalajından Yağa Migrasyonun Belirlenmesi, 2011 - 2014

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Fonksiyonel Probiyotik Çikolata Prosesinin kakao Fenolikleri kapasiteleri Üzerine Etkileri, 2010 - 2014

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Emülsiyonların Lipaz Aktivitesinin ITC ile (Isothermal Calorimetry) Ölçülmesi ve Ortmadaki Safra Tzularının Etkisi, 2012 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yağların Mikroenkapsülasyonu ve İn Vitro Sindirilebilirliğinin Belirlenmesi, 2011 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Lipofilik Gıda Bileşenlerinin Aljinat - Kitosan Zar İle

Mikroenkapsülasyonu, 2011 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Fenoliklerce Zengin Zeytinyağının Yaşlanmaya Bağlı gerçekleşen Bozukluklara Etkisinin Yaşlanması Hızlandırılmış Farelerde İncelenmesi, 2010 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Antioksidan İçeriğine sahip ve çeşitli pH lardaki Model Meyve Sularında ve Bozada Probiyotik Bakteri Stabilitésinin İncelenmesi, 2010 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytinyağı Karakterizasyonu, 2009 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, EGE VE MARMARA BÖLGESİNDE ÜRETİLEN GEMLİK TİPİ SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİNDEKİ FENOLİK MADDE KARAKTERİZASYONU, 2009 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'de Satışa Sunulan Bazı Gıda Ürünlerinde Genetik Modisiye Mısır Bileşenlerinin Aranması, 2008 - 2012

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, İyonik Sıvı Ortamında Enzimatik Yöntemle Digleserit Üretimi, 2008 - 2009

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı, 2007 - 2008

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Fındık Yağı Kullanılarak Enzimatik İnteresterifikasyon Yöntemiyle Kakao Yağı İkamesi Üretilmesi, 2006 - 2007

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türk Tipi Geleneksel Gıda Ürünlerinde ve Türkiye'ye Özgü Florada Antioksidan Aktivitesinin Tesbit Edilmesi, 2005 - 2007

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'ye Özgü Bazı Gıdalarda Flavonoid ve Diğer Fenolik Bileşenlerin Analizi, 2004 - 2007

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Lipaz Enzimi Kullanılarak Esansiyel Yağ Asitlerince Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Lipit Üretimine İlişkin Çalışmalar, 2004 - 2007

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Fındık Yağının Enzimatik Olarak Konjuge Linoleik Asit ile Zenginleştirilmesi ve Fonksiyonel (Yapılandırılmış) Yağ Eldesi, 2004 - 2007

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Kalorisi ve Yağ Miktarı Azaltılmış Düşük Kolesterolü Fonksiyonel Sucuk Üretimi, 2004 - 2007

Özçelik B., Project Supported by Higher Education Institutions, Lipaz Enzimi Kullanılarak Fındık Yağının Bazı Esansiyel Yağ Asitlerince Zenginleştirilmesi, 2003 - 2004

## Citations

Total Citations (WOS):1669

h-index (WOS):22