

Prof.Dr. Beraat Özçelik

Kişisel Bilgiler

E-posta: ozcelik@itu.edu.tr

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 Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor
Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - 2012
Yrd.Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2006
Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - 2000

Akademik İdari Deneyim

İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, 2017 - Devam Ediyor
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

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, shelf life and bioaccessibility 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 bioaccessibility 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 Ambalajlardan Geçen Benzofenon ve Türevlerinin Gazı kütle Kromatografisi ile belirlenmesi, 2013 - 2018

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

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karahavucun şalgam suyuna işlenmesinde fermentasyonun antioksidan aktivite ve in-vitro biyoyararlılık üzerine etkisi, 2016 - 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, 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, 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., 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 AKTARIMYAPTIRMAYENİDEN 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 Bileşenlerinin Ağız Yoluyla Alındıkları Zaman ki Biyoyararlılıklarının Nano Taşınım Sistemleri Kullanılarak 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 İncelenmesi, 2010 - 2012

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Antioksidan İçeriğine sahip ve çeşitli pH lardaki Model Meyve Sularında ve Bozada Probiyotik Bakteri Stabilitésinin 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 Kolesterolü 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 Kolesterolü Fonksiyonel Sucuk Üretimi, 2004 - 2007

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lipaz Enzimi Kullanılarak Fındık Yağının Bazı Esansiyel Yağ Asitlerince Zenginleştirilmesi, 2003 - 2004

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1669

h-indeksi (WOS):22