

## **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., Yüçetepe 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**  
Alsbehri 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., Özcelik 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., Kirkin Gözükürmüz C., ŞENOL E., ZULUĞ A., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik B.  
LWT, cilt.140, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation of Spirulina platensis protein concentrate with chitosan**  
YÜCETEPE A., Yavuz-Duezguen M., Sensu E., Bildik F., Demircan E., Özcelik 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., Altın G., Özcelik 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., Özcelik 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., Altın G., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik B.

- JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.70, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Antioxidant, Antimicrobial, and Anticancer Effects of Anacardium Plants: 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., Alhwairini 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., Altın 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., Altın 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., Altın 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., Gültekin-Ozgoven 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-Dikmen 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., Yüctepe 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., ÖZCELİK 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik B., Akarsubaşı A. T.  
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.30, sa.4, ss.1177-1185, 2014 (SCI-Expanded)
- LXVII. Development of a novel symbiotic 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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., Özcelik 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)

### **Düger 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 calcama: 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. Liposomal nanodelivery systems generated from proliposomes for pollen extract with improved solubility and in vitro bioaccessibility  
Hızır-Kadi I., Gültekin-Ozguven M., Altın 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 Accredited 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 Fenolik 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<sub>2</sub> Ekstraksiyonu ile Doğal Pigment Eldesinin Yüzey Yanıt Yöntemi Kullanılarak Modelleme 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 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)
- XI. **Supercritical CO<sub>2</sub> 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**  
Yüctepe 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., Yüctepe A., Kasapoğlu K. N.  
Drinktec İçcek 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 İçcek ve Teknolojileri Dergisi, cilt.92, ss.90-97, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XX. **Yeni Teknolojilerin Karpuz Suyu Kalitesi Üzerine Etkisi**  
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.  
Drink İçcek ve Teknolojileri Dergisi, sa.92, ss.76-79, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XXI. **Gıda Analizlerinde Analistik 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., Yüctepe 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., Yüctepe A., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.  
Edible Oils: Extraction, Processing, and Applications, Smain Chemat, Editör, Crc Press Taylor & 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 Wanasyundara, 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 Ziziphus 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. **Berberis Plants With Orange, Red And Purple Fruits:Antioxidant And Anti-Hypertensive Activities.**  
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 reliability 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.  
International 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**  
SAHMURAT 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 CO<sub>2</sub> 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., Ecemis 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., Kızılıöz 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**  
Yücepe 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 CO<sub>2</sub> 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 Medicinal 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 Yağların 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 Biyoyararlılığın Arttırılmasında Kullanımı**  
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**  
Yücepe 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., KARBANCIÖGLU 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 Bioaccessibility 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 Katkilar 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 Katkilar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.132

**XLIII. Sensory Properties Of Roselle Enriched Muffin Cake**

Yüçetep A., Kasapoğlu K. N., Bakkaloğlu Z., Özçelik B.

Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar 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 Katkilar 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 Katkilar Kongresi, Türkiye, 28 Kasım 2016

**XLVI. Bitkisel Atıklardan Antimikrobiyal Madde Eldesi**

MUTLU-INGOK A., DASKAYA-DİKMEN C., Karbancioğlu Güler H. F., Özçelik B.

Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Gıda Katkiları Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.79-84

**XLVII. Nar Çekirdeklerini Kek Üretiminde Değerlendirilmesi Gıda Metabolizma ve Sağlık Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar Kongresi**

Tuna H. E., YAVUZ M., ÖZÇELİK B.

Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar 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 Katkilar 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 Katkilar 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
- L.I. **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
- L.II. **Applications of biosensors in determination of antioxidant capacity of foods and beverages**  
Kasapoğlu K. N., Yüctepe A., Becerik İ., Özçelik B.  
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.178-183
- L.III. **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
- L.IV. **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
- L.V. **Ultrasound Assisted Extraction of Protein from Spirulina Platensis Determination of Total Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Protein Extracts and Optimization of Process Parameters**  
Yüctepe 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
- L.VI. **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
- L.VII. **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
- L.VIII. **In vitro bioaccessibility 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
- L.IX. **Delivery of apple peel polyphenols in chitosan-coated liposomes incorporated into kefir**  
İşık B. Ş., Demircan E., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.  
1st International Food Bioactives & Health. Conference, Norwich, Birleşik Krallık, 13 - 15 Eylül 2016, ss.266
- L.X. **Fortification of dark chocolate with spray dried black mulberry Morus nigra waste extract encapsulated in chitosan coated liposomes and bioaccessibility 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**  
Yüctepe A., ÖZÇELİK B.  
Food Bioactives & Health. 1st International Conference, 13 - 15 Eylül 2016
- LXII. **Nanoencapsulation of Valuable Bioactive Components Extracted from Fruits Vegetables Wastes**  
Yüctepe A., ÖZÇELİK B.  
12th Nanoscience and Nanotechnology Conference(Nano TR12), 3 - 05 Haziran 2016
- LXIII. **BESLENME ÜRÜNLERİ NASIL TOZ OLABİLİYOR** Bildiklerimiz merak ettiğimiz  
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 ÇEŞİDİNÉ 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 ZEYTINYAĞI TÜKETİMİ İLE İLGİLİ TUTUM VEDAVRANIŞLARI**  
ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.  
YABİTED Bitkisel 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 High Pressure Homogenizer 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 sizma 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 Güvenirligine 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 bioavailability 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., Pakaydin 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 südü 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 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 Ambalajlardan Geçen Benzofenon ve Türevlerinin Gazi kütle Kromatografisi ile belirlenmesi, 2013 - 2018

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, STEROL COMPOSITION OF AEGEAN OLIVE OILS, 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 kaprılık asiti birlikte içeren diaçilgliserol oluşturlarak diyet yağ üretimi ve sanayi kullanımına uygunluğunun araştırılması), 2015 - 2016

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

Biyoyararlilik 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 biyoyararlilik üzerine etkisi, 2015 - 2016

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Biyoaktif Bileşiklerin Stabiliteleri ve Biyoyararliliklarının Nanoenkapsülasyon Yöntemi ile Arttırılması 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 Biyoyararliliklarının 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 Gidalara 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, Emülsyonların 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 İlkamesi 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 Gidalarda 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 (Yapilandırılmış) Yağ Eldesi, 2004 - 2007

Özçelik B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kalorisi ve Yağ Miktarı Azaltılmış Düşük Kolesterolü Fonksiyonel Sucuk Üretilimi, 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): 2627  
Atıf (Scopus): 3234  
H-İndeks (WoS): 27  
H-İndeks (Scopus): 30

## **Akademi Dışı Deneyim**

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