



Doç.Dr.Özlem ÇAĞINDI

| ÖĞRENİM DURUMU | | | |
|----------------|--------------------------|--|-----------|
| Derece | Üniversite | Bölüm / Program | Yıllar |
| Lisans | Celal Bayar Üniversitesi | Gıda Mühendisliği Bölümü | 1993-1997 |
| Y. Lisans | Celal Bayar Üniversitesi | Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Gıda Teknolojisi Bilim Dalı | 1997-2000 |
| Doktora | Ege Üniversitesi | Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Gıda Kimyası Bilim Dalı | 2002-2009 |

| İLETİŞİM BİLGİLERİ | |
|--------------------|--|
| Adres | Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 45140 Manisa |
| Tel | 0 236 2012263 |
| e-posta | ozlem.cagindi@cbu.edu.tr |
| web | |

| ÇALIŞTIĞI KURUMLAR | | |
|--------------------------|-------------------------|-----------|
| Kurum Adı | Görev Unvanı | Yıllar |
| Celal Bayar Üniversitesi | Araştırma Görevlisi | 1997-2002 |
| Ege Üniversitesi | Araştırma Görevlisi | 2002-2009 |
| Celal Bayar Üniversitesi | Araştırma Görevlisi, Dr | 2009-2011 |
| Celal Bayar Üniversitesi | Dr.Öğretim Üyesi | 2011- |
| | | |

| TEZLER | |
|-----------|---|
| Y. Lisans | Türkiye'de bazı yörelerden temin edilen buğday çeşitlerinin kalitelerinin belirlenmesi |
| Doktora | Ayçiçeği, keten tohumu, yulaf ve mürdüm erigi kuru ile zenginleştirilmiş sütü, acı (bitter) ve beyaz çikolataların raf ömrü boyunca bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin araştırılması |

| | |
|---------------|---|
| İlgi Alanları | Enstrümental Gıda Analizleri, Gıda Kimyası, Fonksiyonel Gıdalar, Ürün Geliştirme, Kakao ve Çikolatalı Ürünler |
| Yabancı Dil | İngilizce |

| Uluslararası Etkinlikler ve Burslar | | |
|-------------------------------------|-------|--------|
| Kurum Adı | Görev | Yıllar |
| | | |
| | | |

ÖZGÜN YAYINLARI

| Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler (SCI, SCI-Expanded, diğer) | |
|--|--|
| 1 | ÇAGINDI ÖZLEM (2017). Aflatoxins in Mesir Paste. CyTA-Journal of Food, 15(3), 369-373 Doi:10.1080/19476337.2016.1269135. |
| 2 | ÇAGINDI ÖZLEM, GÜRHAHTA OKAN FATİH (2016). Aflatoxins and ochratoxin A in dried eggplant and green bell pepper. Food Control, 70, 216-220., Doi: 10.1016/j.foodcont.2016.05.060. |
| 3 | AKSOYLU ZEYNEP, ÇAGINDI ÖZLEM, KÖSE ERGUN (2015). Effects of Blueberry Grape Seed Powder and Poppy Seed Incorporation on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit. Journal of Food Quality, 38(3), 164-174., Doi: 10.1111/jfq.12133. |
| 4 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2010). Health importance of arsenic in drinking water and food. Environmental Geochemistry and Health, 32(4), 367-371., Doi: 10.1007/s10653-010-9296-8. |
| 5 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2007). Determination of vitamin K1 content in olive oil chard and human plasma by RP HPLC method with UV Vis detection. Food Chemistry, 100(3), 1220- 1222., Doi: 10.1016/j.foodchem.2005.12.003. |
| 6 | ÇAGINDI ÖZLEM , ÖTLES SEMİH (2005). Comparison of some properties on the different types of pestil a traditional product in Turkey. International Journal of Food Science and Technology,40(8), 897-901., Doi: 10.1111/j.1365-2621.2005.00962.x. |
| 7 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2004). Importance of laboratory information management systems LIMS software for food processing factories. Journal of Food Engineering, 65(4), 565-568., Doi: 10.1016/j.jfoodeng.2004.02.021. |
| 8 | KÖSE ERGÜN, ÇAGINDI ÖZLEM (2002). An investigation into the use of different flours in tarhana. International Journal of Food Science and Technology, 37(2), 219-222., Doi: 10.1046/j.1365-2621.2002.00559. |
| 9 | KART DILAY, ÇAGINDI ÖZLEM (2017). Determination of Antioxidant Properties of Dry Rose Tea. International Journal of Secondary Metabolite, 4(3(2)), 384-390., Doi: 10.21448 |
| 10 | ÇAGINDI ÖZLEM, TALAY ASLI (2017). Ege Bölgesi nde satılan üzüm, erik ve kayısı pestillerinin aflatoksinler ve okraoksin A düzeylerinin belirlenmesi. Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpasa University, 34(2017-1), 201-208., Doi: 10.13002/jafag4187. |
| 11 | ÇAGINDI ÖZLEM, AKSOYLU ZEYNEP, SAVLAK NAZLI, KÖSE ERGUN (2016). Comparison of physicochemical and functional properties of domestic and commercial tarhana in Turkey. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 22(2), 324-330. |
| 12 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2009). The health benefits of chocolate enrichment with dried fruits. ACTA Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, 8(4), 63-69. |
| 13 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2008). Fatty acid composition of turkey meat sucuk soudjuck salami and sausages. International Journal of Food Engineering, 4(2), Doi: 10.2202/1556-3758.1163. |
| 14 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2007). Determination of some physical and sensory properties of milk dark and white chocolate at different storage temperatures. Electronic Journal of Polish Agricultural Universities, 10(4). |
| 15 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2006). Cereal based functional foods and nutraceuticals. ACTA Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, 5(1), 107-112. |
| 16 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2003). Kefir A Probiotic Dairy Composition Nutritional and Therapeutic Aspects. Pakistan Journal of Nutrition, 2(2), 54-59. |
| 17 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM, AKÇİÇEK İBRAHİM EREN (2003). Probiotics and health. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention, 4(4), 369-372. |

| Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler | |
|---|--|
| 1 | ESMER ÖZLEM , ÇAGINDI ÖZLEM, SAHİN BÜSRA (2017). Does the realistic contact and daily use conditions limit the use of polycarbonate baby bottles for migration and residue level of Bisphenol A. Journal of Food and Health Science, 3(4), 150-160. |
| 2 | ÇAGINDI ÖZLEM, GÜRHAHTA OKAN FATİH (2016). Kurutulmuş Meyvelerde Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının ve Sağlık Üzerine Etkilerinin Değerlendirilmesi. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 12(2), 327-338., Doi: 10.18466/cbujos.90850. |
| 3 | ÇAGINDI ÖZLEM (2016). Mikrodalga uygulamasının kırmızı üzüm suyunun antosiyanin içeriği ile bazı fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisi. Akademik Gıda, 14(4), 356-361. |

| | |
|----|---|
| 4 | AKSOYLU ZEYNEP, SAVLAK NAZLI, YANGIÇ ÇİLE, ÇAGINDI ÖZLEM, KÖSE ERGÜN (2014). Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda, 39(3), 147- 154. |
| 5 | KASIKÇI MÜZEYYEN BERKEL,ÇAGINDI ÖZLEM (2014). Gıda Laboratuvarlarında Atık Yönetimi. Akademik Gıda, 12(3), 54-59. |
| 6 | AKSOYLU ZEYNEP, ÇAGINDI ÖZLEM, KÖSE ERGÜN (2012). Bisküvinin fonksiyonel bileşenlerce zenginleştirilmesi. Akademik Gıda, 10(3), 70-77. |
| 7 | ÇAGINDI ÖZLEM, UYANIK BETÜL, BURCU TÜRKER (2015). Beta- glukan önemi ve gıda ürünlerinde kullanımı. Analiz 35(24), 32-37. |
| 8 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2012). Çikolatanın bileşimi ve sağlık üzerine etkileri. Dünya Gıda(4), 95-99. |
| 9 | ÇAGINDI ÖZLEM, KÖSE ERGÜN, KINACI GÜLCAN (2001). Türkiye de yetiştirilen bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin un niteliklerinin belirlenmesi. Unlu Mamuller Teknolojisi, 10(54), 46-52. |
| 10 | ÇAGINDI ÖZLEM, KÖSE ERGÜN, KINACI GÜLCAN (2001). Türkiye de yetiştirilen bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin tane niteliklerinin belirlenmesi . Unlu Mamuller Teknolojisi, , 10(53), 34-40. |
| 11 | KÖSE ERGÜN, ÇAGINDI ÖZLEM (2000). Tarhana yapımında farklı un çeşitlerinin kullanılma olanaklarının araştırılması. Unlu Mamuller Teknolojisi, 9(1), 34-38 |
| 12 | KÖSE ERGÜN, ÇAGINDI ÖZLEM (2000). Ekstrüzyon ve hububat uygulamaları Unlu Mamuller Teknolojisi. Unlu Mamuller Teknolojisi, 9(3), 34-38. |

| Kitap Bölümler | |
|----------------|---|
| 1 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2016). Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Bölüm adı:(Karotenler ve likopen) Sidas Yayıncılık, Editör:S.Ötles, E.Akçiçek, |
| 2 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2016). Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Bölüm adı:(Kakao ve çay polifenoller) Sidas Yayıncılık, Editör:S.Ötles, E.Akçiçek , |
| 3 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2011). Novel technologies in food science their impact on products consumer trends and environment, Bölüm adı:(Safety Considerations of Nutraceuticals And Functional Foods) Iseki Series Volume 9, Springer, New York, USA, Editör: McElhatton, Anna; Amaral Sobral, Paulo José do, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 16, ISBN:978144178790.. |
| 4 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2010). İçecekler Beslenme ve Sağlık, Bölüm adı:(Probiyotik içecekler), Palme Yayıncılık,, Editör:Ötles, S & Akçiçek,E |
| 5 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2009). Akdeniz Usulü Beslenme, Bölüm adı :(Akdeniz usulü beslenme) Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, Editör:Akçiçek, E., Ötles, S & Tan, M., |
| 6 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2009). Akdeniz Usulü Beslenme, Bölüm adı:(Flavonoidler) Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, Editör:Akçiçek, E., Ötles, S & Tan, M. |
| 7 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2009). Zeytinyağı, Bölüm adı:(Zeytinyağı Kalite Kontrolü.) Eflatun Yayınevi , Editör:Gögüs, F., Özkaya, M.T. & Ötles, S |
| 8 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2007). Food Colorants Chemical and Functional Properties, Bölüm adı: (Carotenoids as natural colorants CRC Press, Taylor & Francis Group, Editör:Socaciu, C, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 20, ISBN:0-8493-9357-4. |

| Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler | |
|---|---|
| 1 | KART DİLAY, ÇAĞINDI ÖZLEM (2018). Gıda Güvenliği ve İç Denetimlerin Önemi. 6th Food Safety Congress, İstanbul, Turkey 3-4 Mayıs, 2018-4 Mayıs, 2018, İstanbul, Türkiye. |
| 2 | KART DİLAY, İNCE CEREN, ÇAĞINDI ÖZLEM (2018). Food Safety Assurance Systems: Management of Allergens in Food Industry. 6th Food Safety Congress, İstanbul, Turkey 3-4 Mayıs, 2018 |
| 3 | ÇAĞINDI ÖZLEM, BİLGE NERMİN ÖZGE (2018). Enzime Dirençli Nişastanın Farklı Gıda Üretimlerinde Kullanımı, International Students Science Congress, 4-5 May 2018, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İzmir. |
| 4 | ÇAĞINDI ÖZLEM, BENZER GÜREL DUYGU, AYDIN TUĞÇE, KEMAH AYŞEGÜL. (2018). Determination Of Chemical Properties Of Home-Made Fruit Juices During Storage- International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11-13 April 2018, Belek, Antalya. |
| 5 | KÖSE ERGÜN, ÇAĞINDI ÖZLEM., BİLGE NERMİN ÖZGE (2018). Use of Different Fruit Kernels and Flour as a Potential Component in Cake, 1st International Conference on Raw Materials to Processed |

| | |
|----|---|
| | Foods, 11-13 April 2018, Belek, Antalya. |
| 6 | ÇAĞINDI ÖZLEM, İNCE CEREN (2018). Effect of Food Matrix and Processing on the Bioaccessibility of Carotenoid from Fruits and Vegetables. 1st International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11-13 April 2018, Belek, Antalya. |
| 7 | ÇAĞINDI ÖZLEM, İNCE CEREN (2018). Nanotechnology in Food Science: Development of Polyphenol Bioactive Compounds Delivery Systems. 1st International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11-13 April 2018, Belek, Antalya. |
| 8 | ÇAĞINDI ÖZLEM, İNCE CEREN. (2017). Functional Properties of Polyphenol Compounds in Some Herbal Teas and Importance in Terms of Type-2 Diabetes. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10-12 Mayıs 2017, Konya |
| 9 | BENZER GÜREL DUYGU, ÇAĞINDI ÖZLEM (2017). The Effect Of Adding Honey At Different Temperatures On Antioxidant Properties And Hydroxymethyl Furfural Formation In Linden Tea Prepared With Infusion And Decoction- 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10-12 Mayıs 2017, Konya, |
| 10 | BİLGE NERMİN ÖZGE, ÇAĞINDI ÖZLEM (2017). Evaluation of Medical and Aromatic Plants for Food Safety. 1st international Congress on Medicinal Aromatic Plants. 10-12 Mayıs 2017, Konya |
| 11 | KART DILAY, ÇAĞINDI ÖZLEM (2017). Determination of Antioxidant Properties of dryrose tea. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants. 10-12 Mayıs 2017, Konya. |
| 12 | SERDAROĞLU FATMA MELTEM, ÇAĞINDI ÖZLEM, ÖZTÜRK BURCU, KARABIYIKOĞLU MERVE (2017). Effects of using gelled emulsion prepared with linseed oil on oxidative stability and fatty acid composition of model system meat emulsions. 63rd International Congress of Meat Science and Technology. |
| 13 | ÇAĞINDI ÖZLEM., BİLGE NERMİN ÖZGE. (2017). Advancements In Meat Packaging And Its Significance, 63rd International Congress of Meat Science and Technology, 13-18 August 2017, Cork, Ireland. |
| 14 | ÇAĞINDI ÖZLEM., İNCE CEREN. (2017). Use of Multiple Emulsions as Fat Substitutes in Meat Products. 63rd International Congress of Meat Science and Technology, 13-18 August 2017, Cork, Ireland. |
| 15 | ÇAĞINDI ÖZLEM, GURHAYTA OKAN FATİH (2016). Aflatoxins in dried eggplant. 7TH International Conference Quality And Safety In Food Production Chain. |
| 16 | ÇAĞINDI ÖZLEM (2015). Antidiabetic and Antioxidant Activity of Different Citrus Peels. The 7th International Symposium Euro Aliment All about Food. |
| 17 | ESMER ÖZLEM, ÇAĞINDI ÖZLEM, SAYGILIER ELVAN (2011). Safety of polycarbonate baby bottles for Bisphenol A. 4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 47-47. |
| 18 | ÇAĞINDI ÖZLEM (2011). Functional food development Novel Approaches in Food Industry. The International Food Congress, 908. |
| 19 | ÇAĞINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2009). Quality evaluation of enriched chocolate products. 3rd International EuroFIR Congress, European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality, 152-153. |
| 20 | ÇAĞINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2008). Determination of some physical and sensory properties of milk dark and white chocolates enrichment with sunflower seed flax seed oat and dried damson plum. 8th International Conference of Food Physicists Physics and Physical Chemistry of Food. |
| 21 | ÇAĞINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2007). The role of some plant phytoconstituents in hypocholesterolemia. 5th International Congress on Food Technology, 108-116. |
| 22 | ÇAĞINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2006). Effect of infusion time and grinding on antioxidant capacity of selected herbal teas and green tea. 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, 58-58. |
| 23 | KÖSE ERGÜN, ÇAĞINDI ÖZLEM, KINACI GÜLCAN (2000). Research on physical chemical and technological properties of some wheat varieties in Turkey. Food 2000, Blacksea and Central Asian Symposium on food Technology, 107-107. |
| 24 | KÖSE ERGÜN, ÇAĞINDI ÖZLEM (2000). Comparison reflectance colorimetry method with extraction spectrometric method of pigment content in some Turkish durum wheat varieties. International Conference on Agro and Food Physics, 101-101. |

Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler

| | |
|---|---|
| 1 | İNCE CEREN, ÇAĞINDI ÖZLEM (2016). Biyoaktif bileşenlerin biyoyararlılığını artırmada nanoemülsiyon uygulamaları. Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Gıda Katkıları Kongresi, 111- |
|---|---|

| | |
|----|---|
| | 115. |
| 2 | ÇAGINDI ÖZLEM, AKSOYLU ZEYNEP, KASAP DENİZ, ÖZDEVECİ SULE, ZORTAS HAVA (2013). Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliği. 4.Gıda Güvenliği Kongresi. |
| 3 | ÇAGINDI ÖZLEM, TALAY ASLI (2012). Gıdalara uygulanan bazı işlemlerin pestisitlerin kalıntı düzeyleri üzerine etkileri. 11.Gıda Kongresi, 399-399. |
| 4 | ÇAGINDI ÖZLEM, ELCIOĞLU DİLARA (2012). Geleneksel bir içecek olan sübyenin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 50-53. |
| 5 | ÇAGINDI ÖZLEM, AKSOYLU ZEYNEP, SAVLAK NAZLI, KÖSE ERGÜN, (2012). Ege ve Marmara Bölgesi tarhanalarının bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 50-53 |
| 6 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2009). Farklı ekstraksiyon yöntemlerinin çikolatanın antioksidan özellikleri üzerine etkisi. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 507-510. |
| 7 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2008). Farklı demleme sürelerinde hazırlanan bitki çaylarının antioksidan aktiviteleri ile renkleri arasındaki korelasyonun belirlenmesi. Türkiye 10.Gıda Kongresi,109-112. |
| 8 | ÖTLES SEMİH, ÇAGINDI ÖZLEM (2006). Fermente hububat ürünlerine genel bir bakış. Hububat ürünleri Teknolojisi Kongresi, 196-201. |
| 9 | ÇAGINDI ÖZLEM, ÖTLES SEMİH (2003). Beslenme ve sağlık açısından kefirin önemi. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 371-374. |
| 10 | KÖSE ERGÜN, ÜNAL SEZGIN, ÇAGINDI ÖZLEM, KINACI GÜLCAN (2002). Tatlıcak 97 Triticale çeşidinin ekmek yapımında kullanılma olanaklarının araştırılması . Hububat 2002, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, 203-209. |
| 11 | KÖSE ERGÜN, ÇAGINDI ÖZLEM, DURAK FETTULLAH (1998). Türkiye de üretilen makarnaların bazı kalite niteliklerinin belirlenmesi. Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kongresi, 379-384. |

| PROJELERİ | | | | |
|-----------|--------------------------|-----------------------|---|-------------|
| | Tarih | Kuruluş | Konu | Görev |
| 1 | 2018- devam ediyor | TÜBİTAK 1005 | Alabalık, Çipura ve Levrek Kılıçıklarının Ca, P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanımı | Araştırmacı |
| 2 | 2017- devam ediyor | TÜBİTAK 1001 | Et Ürünleri Üretiminde Güncel Stratejiler: Sağlıklı Yağ Kombinasyonlarının Jel Emülsiyon ve Çoklu Emülsiyon Formunda Isıl İşlem Görmüş Sucuk ve Sosis Formülasyonlarına Taşınması | Araştırmacı |
| 3 | 2017- devam ediyor | MCBÜ-BAP | Kimyon Ve Hashas Tohumlarında Küf Kontaminasyonu Ve Okratoksin A Seviyesinin Belirlenmesi, | Yürütücü |
| 4 | 2017- devam ediyor | TAGEM | Üzüm posasının pestil üretiminde kullanılabilirliğinin belirlenmesi ve yeni geliştirilecek fonksiyonel ürünün farklı muhafaza şartlarındaki değişiminin izlenmesi | Yürütücü |
| 5 | 2015-2017 | MCBÜ-BAP | Izmir İlinde Satışa Sunulan Kurutulmuş Patlıcan ve Dolmalık Yesilbiberde Aflatoksin B1 B2 G1 G2 ve Okratoksin A Varlığının Araştırılması | Yürütücü |
| 6 | 2015- devam ediyor | EGE Ü-BAP | Polikarbonat su damacanelerinden Bisfenol A migrasyonuna çeşitli faktörlerin etkilerinin belirlenmesi | Araştırmacı |
| 7 | 2010-2014 | EGE Ü-BAP | Polikarbonat bebek biberonlarından Bisfenol a BPA migrasyonu ve olikarbonat degradasyonu sonucu bpa oluşumuna çeşitli faktörlerin etkisinin belirlenmesi | Araştırmacı |
| 8 | 2013-2015 | MCBÜ-BAP | Bazı Sade ve Çesnilili Pestil Çesitlerinin Mikotoksinler Açısından İncelenmesi | Yürütücü |
| 9 | 2011-2012 | Kalkınma Bakanlığı | Celal Bayar Üniversitesi Gıda Güvenliği Laboratuvarının Gelistirilmesi, | Araştırmacı |
| 10 | 2011-2012 | MCBÜ-BAP | Bisküvinin fonksiyonel özellik taşıyan bazı bitkisel ürünlerce zenginleştirilmesi, | Araştırmacı |
| 11 | 2007-2010 | TÜBİTAK | Ayçiçeği, Keten Tohumu,Yulaf ve Mürdüm Eriği Kuru ile | Araştırmacı |

| | | | | |
|----|-----------|-----------|--|-------------|
| | | 1001 | Zenginleştirilmiş Sütü,Acı ve Beyaz Çikolataların Raf Ömrü Boyunca Bazı Fiziksel ,Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması | |
| 12 | 2006-2007 | EGE Ü-BAP | Bazı bitkisel çayların antioksidan aktivitesi üzerine demleme süresi ve öğütme etkisinin araştırılması | Araştırmacı |

DÜZENLEME KOMİTESİNDE BULUNDUĞU KONGRELER VE SEMPOZYUMLAR

| | Etkinlik Adı | Yıl |
|---|--|------|
| 1 | Uluslararası Öğrenciler Fen Bilimleri Kongresi-Bilim Kurulu Üyesi | 2018 |
| 2 | Uluslararası Öğrenciler Fen Bilimleri Kongresi-Bilim Kurulu Üyesi | 2017 |
| 3 | 2.Et Ürünleri Çalıştayı-Düzenleme Kurulu Üyeliği | 2012 |
| 4 | Uluslararası Gıda, Beslenme ve Kanser Sempozyumu- Düzenleme Kurulu Üyeliği | 2008 |

ÖDÜLLER VE BURSLAR

| | Kuruluş | Yıllar |
|---|---------|--------|
| 1 | | |

SON BİR YILDA VERDİĞİ DERSLER

| Yıl | Dönem | Verildiği Yer | Ders | Düzy |
|-----------|-------|-------------------------------|---|------------|
| 2017-2018 | Güz | MCBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü | Gıda Mühendisliğinde Uygulama ve Arastirma Teknikleri | Lisansüstü |
| 2017-2018 | Güz | MCBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü | Gıda Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler | Lisansüstü |
| 2017-2018 | Bahar | MCBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü | Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirilmesi | Lisansüstü |
| 2017-2018 | Güz | MCBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü | Gıda Kimyası 1 | Lisans |
| 2017-2018 | Güz | MCBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü | Fonksiyonel Gıdalar | Lisans |
| 2017-2018 | Güz | MCBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü | Enstrümental Gıda Analizleri | Lisans |

| | |
|--------------------------------|------------|
| Özgeçmiş son güncelleme tarihi | 12.06.2018 |
|--------------------------------|------------|