



Arař.Gör. Zeynep AKSOYLU ÖZBEK

ÖĞRENİM DURUMU			
Derece	Üniversite	Bölüm / Program	Yıllar
Lisans	Selçuk Üniversitesi	Gıda Mühendisliđi	2004 – 2008
Y. Lisans	Manisa Celal Bayar Üniversitesi	Gıda Teknolojisi	2009 – 2012
Doktora	Manisa Celal Bayar Üniversitesi	Gıda Teknolojisi	2012 – Halen

İLETİŐİM BİLGİLERİ	
Adres	Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Şehit Prof.Dr. İlhan Varank Yerleşkesi, 45040, Yunusemre, Manisa
Telefon	0 236 201 2271
e-posta	zeynep.aksoylu@cbu.edu.tr

ÇALIŐTIĐI KURUMLAR		
Kurum Adı	Görev Unvanı	Yıllar
Yüksel Tezcan Gıda San. Ltd. Şti.	Gıda Mühendisi	2009 – 2010
Manisa Celal Bayar Üniversitesi	Arařtırma Görevlisi	2010 – Halen

TEZLER	
Y. Lisans	Bisküvinin Fonksiyonel Özellik Taşıyan Bazı Bitkisel Ürünlerde Zenginleştirilmesi (Danışman: Prof. Dr. Ergun KÖSE)
Doktora	Kabak Çekirdeği Yağının Mikrokapsülasyonunun Optimizasyonu (Danışman: Doç.Dr. Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL)

Yabancı Dil	İngilizce (2015 YDS: 82.5)
-------------	----------------------------

ÖZGÜN YAYINLARI

SCI Expanded Dergilerde Yayımlanan Makaleler	
1	Aksoylu, Z., Cagindi, O., Kose, E. 2015. Effects of Blueberry, Grape Seed Powder and Poppy Seed Incorporation on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit, Journal of Food Quality, 38, 164-174.

Diđer Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler	
1	Cagindi, O., Aksoylu Z., Savlak, N.Y., Köse, E. 2016. Comparison of Physicochemical and Functional Properties of Domestic and Commercial Tarhana in Turkey, Bulgarian Journal of Agricultural Science, 22, 324-330 .

Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler	
1	Aksoylu Özbek, Z., Günç Ergönül, P. 2017. A Review on Encapsulation of Oils, CBÜ Fen Bilimleri Dergisi, 13(2), 293-309.

2	Aksoylu, Z., Savlak, N.Y., Yanğıç, Ç., Çağındı, Ö., Köse, E. 2014. Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Gıda, 39(3), 147-154.
3	Aksoylu, Z., Karakaya, S. 2013. Effect of Food Processing on Flavanols. Akademik Gıda, 11(2), 70-79.
4	Aksoylu, Z., Çağındı, Ö., Köse, E. 2012. Bisküvinin Fonksiyonel Bileşenlerce Zenginleştirilmesi. Akademik Gıda, 10(3), 70-78.

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler	
1	Aksoylu Özbek, Z., Günc Ergönül, P., Kayapınar, Y., Evirgen, S. 2017. Physicochemical Characterization of Cold-Pressed Flaxseed Oils from Different Varieties. 15.Euro FedLipid Congress, 27-30 Ağustos 2017, Uppsala, İsveç.
2	Aksoylu, Z., Günc Ergönül, P. 2017. Soğuk Pres Kabak Çekirdeği Yağının Liyofilizasyonla Enkapsülasyonu. 5.Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, 25 Mayıs 2017, İzmir.
3	Aksoylu, Z., Günc Ergönül, P. 2016. Some Physical and Chemical Properties of Cold Pressed Oils From Different Poppy Seed Varieties in Turkey. 14.Euro FedLipid Congress, 18-21 Eylül 2016, Ghent, Belçika.
4	Uyarcın, M., Sobeli, C., Aksoylu, Z., Kayaardı, S. 2016. Effects of Pomegranate (Punica granatum L.) Byproducts Addition on Quality Characteristics of Chicken Meatball. FSD 2016 2nd Congress on Food Structure and Design, 26-28 Ekim, 2016, Antalya.
5	Aksoylu, Z., Köse, E., Kayaardı, S. 2013. Yenilebilir Nişasta Filmleri ve Gıda Endüstrisindeki Önemi. 7. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, 9-11 Mayıs 2013, İzmir.
6	Yeyinli, N., Aksoylu, Z., Çatal, A., Kasım, S. 2010. Farklı Un Çeşitlerinin Geleneksel Erişte Kalitesi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi. Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ.

Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler	
1	Aksoylu, Z., Günc Ergönül, P. 2017. Yağların Liyofilizasyon Tekniği ile Enkapsülasyonuna Genel Bir Yaklaşım. YABİTED 3.Bitkisel Yağ Kongresi, 13-15 Nisan 2017, İzmir.
2	Aksoylu, Z., Kasap, D., Özdeveci, Ş., Zortaş, H., Çağındı, Ö. 2013. Gıda İşleme Tekniklerinde Gıda Güvenliği. 4.Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul.
3	Çağındı, Ö., Aksoylu, Z., Kasap, D., Özdeveci, Ş., Zortaş, H. 2013. Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliği. 4.Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs 2013, İstanbul.
4	Aksoylu, Z., Uçak, C., Çağındı, Ö., Köse, E. 2012. Kanatlı Eti Ürünlerinde Kullanılan Hububat Bazlı Kaplama Materyalleri. 2.Et Ürünleri Çalıştayı, 6-7 Aralık 2012, Manisa.
5	Çağındı, Ö., Özdeveci, Ş., Kasap, D., Aksoylu, Z. 2012. Kanatlı Eti Ürünlerinde Fonksiyonel Bileşenlerin Kullanımı. 2.Et Ürünleri Çalıştayı, 6-7 Aralık 2012, Manisa.
6	Çağındı, Ö., Aksoylu, Z., Yeyinli, N., Köse, E. 2012. Ege ve Marmara Bölgesi Tarhanalarının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. 3.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya.

SCI-Expanded Yayın Sayısı	1	SCI-Expanded Atıf Sayısı	18
---------------------------	---	--------------------------	----

PROJELERİ				
	Tarih	Kuruluş	Konu	Görev
1	2010-2012	CBÜ BAP	Bisküvinin Fonksiyonel Özellik Taşıyan Bazı Bitkisel Ürünlerce Zenginleştirilmesi.	Araştırmacı
2	2015-2016	CBÜ BAP	Türkiye'de Tarımı Yapılan Yerli Haşhaş Çekirdeği Çeşitlerinden Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Yağların Karakterizasyonu	Araştırmacı
3	2016-2018	CBÜ BAP	Kabak Çekirdeği Yağının Mikroenkapsülasyonunun Optimizasyonu	Araştırmacı

HAKEMLİK GÖREVLERİ					
Dergi	Uluslararası		Kongre, Sempozyum	Uluslararası	
	Uluslararası	16		Uluslararası	-
	Ulusal			Ulusal	
		-			-

Özgeçmiş son güncelleme tarihi	12.04.2018
--------------------------------	------------