

**Doç. Dr. AZİME ÖZKAN  
KARABACAK**



**Kişisel Bilgiler**

**İş Telefonu:** [+90 224 296 2212](tel:+902242962212)

**E-posta:** [azimeozkan@uludag.edu.tr](mailto:azimeozkan@uludag.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.uludag.edu.tr/azimeozkan>

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ScholarID: IOUNIqMAAAAJ

ORCID: 0000-0003-4175-4477

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAH-2319-2019

ScopusID: 57202249319

Yoksis Araştırmacı ID: 202663



**Eğitim Bilgileri**

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr),  
Türkiye 2015 - 2021

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği  
(YI) (Tezli), Türkiye 2012 - 2015

Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,  
Türkiye 2008 - 2012

**Yaptığı Tezler**

Doktora, Farklı Yöntemlerle Kurutulan Havuç Pestillerinin Kurutma Karakteristikleri ile Bazı Kalite Parametrelerindeki  
Değişimin Modellenmesi ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ  
ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021

Yüksek Lisans, Gıda bileşenleri üzerine ısı olmayan işleme yöntemlerinin etkileri, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN  
BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2015

**Araştırma Alanları**

Meyve, Sebze, Kuruymemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

**Akademik Unvanlar / Görevler**

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, Gıda İşleme, 2024 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, Gıda İşleme, 2022 - 2024

Öğretim Görevlisi Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, GEMLİK ASIM KOCABIYIK MYO, GIDA İŞLEME, 2021 - 2022

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2015 - 2021

**Akademik İdari Deneyim**

Yüksekokul Kurulu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor  
Yüksekokul Yönetim Kurulu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, 2023 - Devam Ediyor  
Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, 2022 - Devam Ediyor  
Bölüm Başkanı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor  
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Gemlik Asım Kocabıyık Myo, 2024 - 2024

## Verdiği Dersler

STAJ II, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi II, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
Gıdalarda Temel İşlemler II , Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Laboratuvar Tekniği II, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
İŞYERİ EĞİTİMİ II, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Endüstriyel Konserve Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024  
Tahıl Teknolojisi II, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022  
Staj I, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Laboratuvar Tekniği I, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
İŞYERİ EĞİTİMİ I, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Gıdalarda Temel İşlemler I, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Tahıl Teknolojisi I, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi I, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023  
Sterilizasyon Teknikleri, Lisans, 2023 - 2024  
Ambalajlama Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

## Yönetilen Tezler

Özkan Karabacak A., Süfer Ö., Ağaç Kavunu, Tatlı Limon ve Tatlı Portakal Kabuklarının Bitki Çayı Olarak Kullanım Potansiyellerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, A.Güneşli(Öğrenci), Devam Ediyor  
Akpınar Bayazit A., Özkan Karabacak A., Mikroalg (Dunaliella salina) ilavesiyle fonksiyonelliği zenginleştirilmiş kocayemiş (Arbutus unedo L.) cipsinin kuruma karakteristikleri ile kalite parametrelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Yetan(Öğrenci), 2024

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Areca nut husk lignocellulosic fibers: A sustainable alternative to synthetic textiles**  
Süfer Ö., Tonay A. N., ÇELEBİ Y., DELİKANLI KIYAK B., ÖZKAN KARABACAK A., ÇALIŞKAN KOÇ G., Adal S., Ramniwas S., Rustagi S., Pandiselvam R.  
European Polymer Journal, cilt.221, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Optimization of reduced calorie kiwi jam production: physicochemical characterization and bioaccessibility in gastrointestinal conditions**  
Özkan Karabacak A.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.19, ss.1-29, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Evaluation of the Effect of Sustainable Drying Techniques and Intensification Technologies on Color Profile of Dehydrated Fruits and Vegetables**  
Süfer Ö., Çalışkan Koç G., Öztekin S., Özkan Karabacak A., Su D., Wang D., Eroğlu S., Durgut Malçok S., Uslu Ü. H., Adal

S. A., et al.

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.17, ss.1-20, 2024 (SCI-Expanded)

- IV. **The potential of cacao pod husk for sustainable packaging: A comprehensive review and future prospects**  
Süfer Ö., Özkan Karabacak A., Pandiselvam R.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.18, ss.1-30, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Coconut husk: A sustainable solution for eco-friendly packaging applications**  
Özkan Karabacak A., Süfer Ö., Pandiselvam R.  
ENVIRONMENT, DEVELOPMENT AND SUSTAINABILITY A MULTIDISCIPLINARY APPROACH TO THE THEORY AND PRACTICE OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT, cilt.26, ss.1-20, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Advanced technologies for the collagen extraction from food waste – A review on recent progress**  
Delikanlı Kıyak B., İnan Çınkır N., Çelebi Y., Durgut Malçok S., Çalışkan Koç G., Adal S., Yüksel A. N., Süfer Ö., Özkan Karabacak A., Ramniwas S., et al.  
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.201, ss.110404, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Influence of a hybrid drying combined with infrared and heat pump dryer on drying characteristics, colour, thermal imaging and bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of mushroom slices**  
Malçok S. D., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E., Tunckal C., TAMER C. E.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING, cilt.54, sa.3, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Application of response surface methodology for optimisation of Cornelian cherry - Capia pepper leather dried in a heat pump drying system**  
Malçok S. D., ÖZKAN KARABACAK A., Tunckal C., TAMER C. E.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING, cilt.54, sa.3, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Evaluation of drying kinetics and quality parameters of rosehip pestils dried by three different methods**  
ÖZKAN KARABACAK A.  
JOURNAL OF BERRY RESEARCH, cilt.13, sa.3, ss.261-283, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Optimization of Heat Pump Dryer Conditions on Bioaccessibility of Some Secondary Metabolites of Cornelian Cherry-Capia Pepper Pestil**  
ÖZKAN KARABACAK A., Durgut-Malçok S., Tunckal C., TAMER C. E., Pandiselvam R.  
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.2023, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **Microwave-Assisted Hot Air Drying of Orange Snacks: Drying Kinetics, Thin Layer Modeling, Quality Attributes, and Phenolic Profiles**  
ÖZKAN KARABACAK A., Acoglu-Celik B., Ozdal T., Yolci-Omeroglu P., ÇOPUR Ö. U., Bastug-Koc A., Pandiselvam R.  
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.2023, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of Osmotic Dehydration Pretreatment on the Drying Characteristics and Quality Properties of Semi-Dried (Intermediate) Kumquat (<i>Citrus japonica</i>) Slices by Vacuum Dryer**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., Copur A. E., Bayizit M.  
FOODS, cilt.11, sa.14, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Bioaccessibility of total phenolics and antioxidant activity of melon slices dried in a heat pump drying system**  
ÖZKAN KARABACAK A., Tunçkal C., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YOLCI ÖMEROĞLU P.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.16, sa.3, ss.2154-2171, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **MATHEMATICAL MODELLING AND OPTIMIZATION OF MELON SLICE DRYING WITH RESPONSE SURFACE METHODOLOGY IN A HEAT PUMP DRYING SYSTEM**  
Tunçkal C., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Yolci Ömeroğlu P., Göksel Z.  
Latin American Applied Research, cilt.52, sa.2, ss.101-110, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Development of purple basil (Ocimum basilicum L.) sherbet fortified with propolis extract using response surface methodology**  
Özkan Karabacak A., Özoğlu Ö., Durgut S., Bagatirlar S. R., Kaçar O., Tamer C. E., Korukluoğlu M.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.6, ss.4972-4991, 2021 (SCI-Expanded)

- XVI. **DRYING CHARACTERISTICS, MINERAL CONTENT, TEXTURE AND SENSORIAL PROPERTIES OF PUMPKIN FRUIT LEATHER**  
Karabacak A., SUNA S., Dorak S., ÇOPUR Ö. U.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.51, sa.3, ss.193-201, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Evaluation of bioaccessibility and functional properties of kombucha beverages fortified with different medicinal plant extracts**  
Tamer C. E., Temel Ş. G., Suna S., Karabacak A., Ozcan T., Ersan L. Y., Kaya B. T., Copur Ö. U.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.45, sa.1, ss.13-32, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Microwave pre-treatment for vacuum drying of orange slices: Drying characteristics, rehydration capacity and quality properties**  
Özkan Karabacak A., Acoglu B., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **Investigations of some quality parameters and mathematical modeling of dried functional chips**  
Halil T., TAMER C. E., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.56, sa.4, ss.1099-1115, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Effects of different drying methods on drying characteristics, colour and in-vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of blackthorn pestil (leather)**  
Özkan Karabacak A.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.55, sa.10, ss.2739-2750, 2019 (SCI-Expanded)
- XXI. **Investigation of drying kinetics and physicochemical properties of mulberry leather (pestil) dried with different methods**  
Suna S., Özkan Karabacak A.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.8, 2019 (SCI-Expanded)
- XXII. **The effect of hot air, vacuum and microwave drying on drying characteristics, rehydration capacity, color, total phenolic content and antioxidant capacity of Kumquat (Citrus japonica)**  
Özcan Sinir G., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Çopur Ö. U.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.2, ss.475-484, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of oven, microwave and vacuum drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of celery slices**  
Karabacak A., Suna S., Tamer C. E., Copur Ö. U.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.2, ss.193-205, 2018 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Applications of Electrolyzed Water in the Food Industry: A Comprehensive Review of its Effects on Food Texture**  
Adal S., Delikanlı Kıyak B., Çalışkan Koç G., Süfer Ö., Özkan Karabacak A., İnan Çınkır N., Çelebi Y., Jeevarathinam G., Rustagi S., Pandiselvam R.  
Future Foods, cilt.10, ss.1-62, 2024 (ESCI)
- II. **Assessment of Total Phenolic Compounds, Antioxidant Capacity,  $\beta$ - Carotene Bioaccessibility, HMF Formation, and Color Degradation Kinetics in Pumpkin Pestils**  
Özkan Karabacak A.  
Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, cilt.10, sa.3, ss.729-744, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Investigation of Physicochemical Properties, Antioxidant Activity and In vitro Bioaccessibility of Cornelian Cherry (Cornus mas. L.) Nectar Enriched with Herbal Teas**  
Durgut S., Yılmaz E., Özkan Karabacak A., Özcan Sinir G.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, sa.11, ss.2156-2164, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİ İLE ÜRETİLEN KARIŞIK SEBZE PESTİLİNİN KURUMA KARAKTERİSTİKLERİ, RENK DEĞİŞİM KİNETİĞİ, MİNERAL MADDE İÇERİĞİ VE TEKSTÜREL**

## ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

Özkan Karabacak A., Çopur Ö. U.

GIDA, cilt.46, sa.1, ss.1-20, 2021 (Hakemli Dergi)

- V. **Ultrasound Applications in Fruit and Vegetable Processing**  
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YAGCILARI M.  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.33, sa.2, ss.375-393, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Farklı Yöntemlerle Kurutulan Yeşil Zeytin Katkılı Cipslerin Kurutma Kinetiği ve Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**  
Halil T., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A.  
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.33, sa.1, ss.123-142, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**  
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.  
The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, cilt.30, ss.554-562, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Usage Of Corn Zein As A Nanopackaging Material**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., pehlivanküçük z.  
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.30, ss.440-444, 2016 (Hakemli Dergi)
- IX. **Mikrodalga ve Mikrodalga Destekli Kurutmanın Çeşitli Meyve Ve Sebzelerin Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.  
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.125-135, 2015 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Sherbet: A Traditional Beverage**  
Durgut Malçok S., Özkan Karabacak A., Tamer C. E.  
Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences, Bhavana, Editör, Iterative International Publishers, Mohali, ss.242-251, 2024
- II. **Mikroalgler ve Yosunlar: Gıda İşleme**  
ÖZKAN KARABACAK A., SÜFER Ö.  
GIDA, BESLENME VE GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER: ALTERNATİF BESİNLER, Gülşah Çalışkan Koç, Yasemin Çelebi Sezer, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, ss.261-293, 2024
- III. **Toz Ürün Özellikleri**  
YÜKSEL A. N., ÖZKAN KARABACAK A., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
Gıdaların Mühendislik ve Kalite Özellikleri, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.501-542, 2024
- IV. **Fonksiyonel Özellikler**  
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., DURGUT MALÇOK S.  
Gıdaların Mühendislik ve Kalite Özellikleri, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.397-448, 2024
- V. **12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ BİLDİRİ KİTABI**  
Korukluoğlu M. (Editör), İncedayı B. (Editör), Özkan Karabacak A. (Editör), Özoğlu Ö. (Editör)  
Anonim, Bursa, 2022
- VI. **Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları**  
TAMER C. E., AKPINAR BAYIZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI ÖMEROĞLU P., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.  
Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayit, F., Editör, İksad publishing house, ss.67-125, 2022
- VII. **Preservation of Beverage Nutrients by High Hydrostatic Pressure**  
ÖZKAN KARABACAK A., İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U.  
Preservatives and Preservation Approaches in Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Woodhead Publishing, ss.309-337, 2019

- VIII. **A Perspective on Consumption of Energy Drinks**  
İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., BEKAR E.  
Sports and Energy Drinks, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Elsevier, Woodhead Publishing, ss.539-565, 2019
- IX. **Technology and Nutritional Value of Powdered Drinks**  
Çopur Ö. U., İncedayı B., Özkan Karabacak A.  
Production and Management of Beverages, Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban, Editör, Woodhead Publishing, Bursa, ss.47-83, 2019
- X. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SINİR G., ÇOPUR Ö. U.  
FLAVOUR SCIENCE Proceedings of the XV Weurman Flavour Research Symposium, Siegmund, B. And Leitner, E, Editör, Verlag der Technischen Universität Graz, Austria, Graz, ss.95-98, 2018

### **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Effects Of Different Processing Methods On Bioactive Components And Their Bioaccessibility In Red Beet**  
ÖZKAN KARABACAK A., BAKIRCI Ş. A., ÇOPUR Ö. U.  
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.195
- II. **Changes in the Bioaccessibility of Carotenoids in Fruits and Vegetables After Processing**  
Özkan Karabacak A.  
The 17th International Scientific Research Congress, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Ağustos 2023, ss.75
- III. **Kahvenin Kavrulması Sırasında Oluşan Proses Toksikantları**  
Özkan Karabacak A.  
Ulusal Kahve Sempozyumu, Tokat, Türkiye, 03 Şubat 2023
- IV. **Havuç-kırmızıbiber pestilinde biyoaktif bileşenlerin in vitro biyoerişilebilirliği ve bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.  
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 2022
- V. **Investigation of Changes in Bioaccessibility of Bioactive Components after Drying of Fruits and Vegetables**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.  
2nd International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies, Ankara, Türkiye, 07 Mayıs 2022
- VI. **Isı pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılıcık (Cornus mas. L.) - Kapyra Biber (Capsicum annum) Pestilinin Yanıt Yüzey Metodu Kullanılarak Optimizasyonu, Kurutma Karakteristiklerinin ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi**  
Durgut S., Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Tunçkal C.  
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.244
- VII. **Antidiyabetik Etkili Fitokimyasallar ve Kullanım Olanakları**  
Durgut S., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E.  
12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ, Türkiye, 21 Mart 2022, ss.2
- VIII. **Ultrasound: As a Pre-treatment in Fruit and Vegetable Processing**  
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U., YAĞCILAR M.  
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018
- IX. **Drying Kinetics and Color Properties of Lemon Balm (Melissa officinalis) Leaves Dried by Convective Hot Air Drying**  
SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.  
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 Ekim 2018
- X. **Influence Of Convective Hot Air Drying On Drying Kinetics And Some Quality Characteristics Of**

## **Pumpkin Slices**

ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., SUNA S., ÇOPUR Ö. U.

18th International Nutrition Diagnostics Conference, 22 - 25 Eylül 2018

- XI. **Effects of convective hot air drying on drying characteristics, colour, total phenolic content and antioxidant capacity of carrot slices.**  
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.  
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 Nisan 2018
- XII. **Application of nanotechnology in food industry and relation to food safety**  
ÖZKAN KARABACAK A., DURMUŞ F., ÇOPUR Ö. U.  
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 13 - 14 Aralık 2017
- XIII. **Food colouring agents and their usage in food industry**  
ÖZKAN KARABACAK A., ŞAHİN G., ÇOPUR Ö. U.  
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 13 - 14 Aralık 2017
- XIV. **Application of sous vide cooking method in the food industry**  
ÖZKAN KARABACAK A., YAĞCILARI M., ÇOPUR Ö. U.  
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, 13 - 14 Aralık 2017
- XV. **Prevention of Enzymatic Browning in Different Fruit and Vegetable Products**  
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.  
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XVI. **The Effects of Additives and Sweeteners Used in Pestil Production**  
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.  
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XVII. **The Usage of Turmeric Extract as an Edible Film Additive**  
ÖZKAN KARABACAK A., TERAKEYE E., ÇOPUR Ö. U.  
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XVIII. **Enginar (*Cynara cardunculus* var. *Scolymus* L.) Bitkisinin Genel Özellikleri**  
ÖZKAN KARABACAK A., DURMUŞ F., ÇOPUR Ö. U.  
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XIX. **Different Drying Methods Used in Fruit and Vegetable Products**  
ÖZKAN KARABACAK A., COŞKUN M. G., ÇOPUR Ö. U.  
4th International Food Congress, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017
- XX. **Effects of drying methods on the composition of volatile compounds in fruits and vegetables**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., ÇOPUR Ö. U.  
15th Weurman Flavour Research Symposium, 18 - 22 Eylül 2017, ss.60
- XXI. **Usage Of Corn Zein As A Nanopackaging Material**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., PEHLİVANKÜÇÜK Z.  
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26 - 28 Eylül 2016
- XXII. **The use of alternative technologies to mitigate acrylamide formation in heat treated foods**  
ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.  
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016
- XXIII. **A Study on the Production of Apricot Nectar Enriched with Green Coffee Extract**  
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., SUNA S.  
16th International Nutrition & Diagnostics Conference, Prag, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- XXIV. **Kombucha Tea and Its Health Promoting Effects**  
TAMER C. E., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U., TÜRKOL B.  
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Çek Cumhuriyeti, 3 - 06 Ekim 2016
- XXV. **A Study on The Production of Apricot Nectar Fortified With Green Coffee Extract**  
ÇOPUR Ö. U., TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., SUNA S.  
17th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Çek Cumhuriyeti, 9 - 12 Ekim 2016
- XXVI. **Pulsed Electrical Field Applications for Improving Food Quality**



- ÖZKAN KARABACAK A., TAMER C. E., ÇOPUR Ö. U.  
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXVII. **Application of Pressurized Liquid Extraction on Fruits Vegetables and Their By Products**  
ŞAHİN K. G., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.  
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXVIII. **Applications of Pressurized Liquid Extraction on Fruits Vegetables and Their By Products**  
ŞAHİN K. G., ÖZKAN KARABACAK A., ÇOPUR Ö. U.  
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXIX. **ISIL OLMAYAN YENİ TEKNİKLERİN BALIN KALİTE FAKTÖRLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.  
1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 - 22 Mayıs 2015
- XXX. **Ballarda Uçucu Bileşen Profiline Dayalı Coğrafi Orijin Tespiti**  
ÖZCAN SİNİR G., SUNA S., ÖZKAN KARABACAK A.  
1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 - 22 Mayıs 2015
- XXXI. **BALDA KULLANILAN TAĞŞIŞ TESPİT YÖNTEMLERİNE GENEL BİR BAKIŞ**  
ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A., Özak D. B.  
1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21 - 22 Mayıs 2015
- XXXII. **Isıl olmayan yeni tekniklerin balın kalite faktörleri üzerine etkileri**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.  
Uluslararası Gıda Güvenliği ve Otantisite Kongresi-Kovandan Sofraya, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015
- XXXIII. **Balda kullanılan tağşış tespit yöntemlerine genel bir bakış**  
ÖZCAN SİNİR G., ÖZKAN KARABACAK A.  
Uluslararası Gıda Güvenliği ve Otantisite Kongresi-Kovandan Sofraya, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015
- XXXIV. **MİKRODALGA İLE KURUTMANIN ÇEŞİTLİ MEYVE VE SEBZELERİN KALİTE PARAMETRELERİ ÜZERİNE ETKİSİ**  
Özkan Karabacak A., Özcan Sinir G., Suna S.  
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXXV. **Mikrodalga ile kurutmanın çeşitli meyve ve sebzelerin kalite parametreleri üzerine etkisi**  
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZCAN SİNİR G., SUNA S.  
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXXVI. **The effects of blanching methods on some quality parameters of selected frozen green vegetables**  
TÜLEK Y., ÖZKAN KARABACAK A., DEMİRAY E.  
Novel Approaches in Food Industry, Aydın-Kuşadası, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2014

## Desteklenen Projeler

TAMER C. E., ACOĞLU ÇELİK B., BAYRAMOĞLU G., TUNÇKAL C., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., AKPINAR BAYİZİT A., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT MALÇOK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİYOTEKNOLOJİK ATIK OLARAK KOMBUCHA BAKTERİYEL SELÜLOZUNUN SCOPY GIDA SANAYİİNDE VE BİYONANOKOMPOZİT AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2023 - Devam Ediyor

Özkan Karabacak A., Çalışkan Koç G., Süfer Ö., TÜBİTAK Projesi, Yenilebilir Böceklerden Protein Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Proteinlerden Yenilebilir Film Eldesi, 2024 - 2025

Özkan Karabacak A., Tamer C. E., Akpınar Bayizit A., Tunçkal C., Durgut S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroalg (*Dunaliella salina*) ilavesiyle fonksiyonelliği zenginleştirilmiş kocayemiş (*Arbutus unedo* L.) cipsinin kuruma karakteristikleri ile kalite parametrelerinin belirlenmesi, 2023 - 2025

ÖZKAN KARABACAK A., GÜNEŞLİ A., SÜFER Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ağaç Kavunu Tatlı Limon ve Tatlı Portakal Kabuklarının Bitki Çayı Olarak Kullanım Potansiyellerinin Araştırılması, 2024 - 2024

YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., SEVEN ERDEMİR Ü., BEKAR E., ÜNAL T. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rheum ribes (Işkın) Bitkisinin Kurutma Koşullarının Yüzey Tepkime Yöntemi ile Optimizasyonu



ve Kurutma İşleminin Matematiksel Modellenmesi, 2020 - 2024

ÖZKAN KARABACAK A., SUSURLUK H., BARIŞER KARA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık otu *Trachystemon orientalis* (L). G. Don (Boraginaceae) bitki ekstraktlarının fenolik bileşenlerinin tayini ve iki noktalı kırmızıörümcek *T. urticae* ile mücadelede kullanım olanakları, 2022 - 2023

Özkan Karabacak A., Özdal T., Acoğlu B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga ön işlemlili sıcak havayla kurutulan portakal dilimlerinin kuruma kinetiği rehidrasyon kapasitesi ve kalite özelliklerinin değerlendirilmesi, 2022 - 2023

Dokuzlu S., Hidier E., Gürkan C., Dall'olio R., Erdal B., Çopur Ö. U., Tamer C. E., Aksoy E., Tosunoğlu A., İncedayı B., et al., AB Destekli Diğer Projeler, Support to Sustainable Honey Value..., 2019 - 2023

TAMER C. E., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isı Pompalı Kurutucu ile Kurutulan Kızılık - Kapyra Biber Pestilinin Yanıt Yüzey Metodu Kullanılarak Optimizasyonu Kurutma Karakteristiklerinin ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, 2021 - 2022

Özkan Karabacak A., Kalem B., TÜBİTAK Projesi, Kalorisi Azaltılmış Kivi Reçeli Üretiminin Yanıt Yüzey Yöntemi ile Optimizasyonu, 2020 - 2022

Çopur Ö. U., Özkan Karabacak A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yöntemlerle Kurutulan Havuç Pestillerinin Kurutma Karakteristikleri ile Bazı Kalite Parametrelerindeki Değişimin Modellenmesi ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, 2018 - 2021

Suna S., Tamer C. E., Özkan Karabacak A., Çeçener G., Temel Ş. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI BİTKİ EKSTRAKTLARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KOMBUCHA İÇECEĞİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN VE ANTİKANSEROJENİK ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2021

Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Özkan Karabacak A., Acoğlu B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda İşleme Süreçlerinin Turunçgillerde Bulunan Bazı Pestisit Kalıntıları Üzerine Etkisinin İncelenmesi ve İşleme Faktörlerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

## Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF FOOD QUALITY, Editörler Kurulu Üyesi, 2024 - Devam Ediyor

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Editörler Kurulu Üyesi, 2024 - Devam Ediyor

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), Editörler Kurulu Üyesi, 2023 - Devam Ediyor

Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, Editörler Kurulu Üyesi, 2023 - 2024

12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ BİLDİRİKİTABI, Editör, 2022 - 2022

## Bilimsel Hakemlikler

HEAT AND MASS TRANSFER/WAERME- UND STOFFUEBERTRAGUNG, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024

AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024

PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSİTESİ MUHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2024

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023

Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2023

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2023

Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2023

AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2023

Diğer Uluslararası Fon Programları, National Fund for Scientific and Technological Development (FONDECYT), Şili, Ekim 2021

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020  
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020  
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019

## **Metrikler**

Yayın: 79

Atf (WoS): 177

Atf (Scopus): 192

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 7