

Res. Asst. ÖZÜM ÖZOĞLU

Personal Information

Office Phone: [+90 224 294 1509](tel:+902242941509)

Email: ozoglu@uludag.edu.tr

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/ozoglu>

International Researcher IDs

ScholarID: nPnZ6VcAAAAJ

ORCID: 0000-0003-3600-142X

Publons / Web Of Science ResearcherID: M-2717-2018

Yoksis Researcher ID: 283440

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2019 - 2019

Postgraduate, Bursa Uludağ University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2018 - 2019

Postgraduate, Ankara University, Biyoteknoloji Enstitüsü, Temel Biyoteknoloji (YI) (Tezli), Turkey 2016 - 2018

Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2011 - 2016

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Postgraduate, Production of Enzyme Based Amperometric Lactate Biosensor and Determination of Limit of Detection, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Courses

Endüstriyel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2017 - 2018

Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Undergraduate, 2017 - 2018

Sosyal Sorumluluk Uygulamaları, Undergraduate, 2017 - 2018

Mesleki Uygulama 2, Undergraduate, 2017 - 2018

Endüstriyel Mikrobiyoloji (Uygulama), Undergraduate, 2017 - 2018
Gıda Biyoteknolojisi (Uygulama), Undergraduate, 2017 - 2018
Physics 2(Laboratory), Undergraduate, 2017 - 2018
Gıda Analizleri, Undergraduate, 2017 - 2018
Sensory Food Analysis Laboratory, Undergraduate, 2017 - 2018
Proses Uygulamaları I, Undergraduate, 2017 - 2018
Specific Foods Technology (Practice), Undergraduate, 2017 - 2018
Gıda Mikrobiyolojisi I Laboratuvarı, Undergraduate, 2017 - 2018

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Development of purple basil (*Ocimum basilicum* L.) sherbet fortified with propolis extract using response surface methodology**
ÖZKAN KARABACAK A., ÖZOĞLU Ö., Durgut S., Bagatırlar S. R. , KAÇAR O., TAMER C. E. , KORUKLUOĞLU M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

Articles Published in Other Journals

- I. **Investigation of Antimicrobial Activities and Lactic Acid Production Levels of Presumptive Lactic Acid Bacteria Isolated From Naturally Fermented Foods**
Özoğlu Ö., Gümüştas M., Özkan S. A. , Güneş Altuntaş E.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.36, no.1, pp.25-40, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Fermente sucuk üretiminde kekik ve reyhan uçucu yağları kullanılarak olgunlaştırma ve raf ömrüne etkisinin araştırılması**
Çetin K., Akpınar Bayizit A., Bekar E., Çelik M. A. , Özoğlu Ö., Çırak N.
Gıda ve Yem Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, vol.0, no.27, pp.47-60, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **INVESTIGATION OF PRODUCTION AND CHARACTERISTICS OF HOMEMADE YOGURT BY USING A COMMERCIAL PROBIOTIC CULTURE**
Özoğlu Ö., Şaşmaz Çolak R., Erginkaya Z., Korukluoğlu M.
GIDA, vol.45, no.4, pp.814-824, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Efficiency of a Herbal Liquid Extract Mixture for the Prevention of Salmonella Growth in Whipped Cream**
Özoğlu Ö., Güneş Altuntaş E.
Natural and Engineering Sciences, vol.4, no.1, pp.65-75, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Biyosensörler: Gıda ve Sağlık Alanında Laktat Biyosensörleri**
Özoğlu Ö., Ünal M. A. , Güneş Altuntaş E.
Türk Yaşam Bilimleri Dergisi, vol.2, no.2, pp.180-193, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Doğal Fermente Gıdalardan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Ağız Sağlığı Ürünlerinde Kullanımı**
Kaya A., Çelebioğlu Z., Gürpınar B., Özoğlu Ö.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (GMÖK), Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.105
- II. **Gıda Mikrobiyolojisi İçin Önemli Olan Mikroorganizmaların Taksonomide Sınıflandırılması**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.254-260
- III. **BAKTERİYOFAJ ENZİMLERİNİN GIDALARDA DOĞAL KORUYUCU OLARAK KULLANIM OLANAKLARI**
Arık G., Özoğlu Ö.

- Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.24
- IV. **SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIMIN SAĞLANMASINDA YENİ GIDA TEKNOLOJİLERİNİN UYGULANMASI**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.18
- V. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.251
- VI. **GIDADA BİLGİ KİRLİLİĞİ VE MEDYANIN ROLÜ (INFORMATION POLLUTION IN FOOD AND ROLE OF THE MEDIA)**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
2. ULUSLARARASI TARIM VE GIDA ETİĞİ KONGRESİ, İzmir, Turkey, 24 - 25 October 2019, pp.154-156
- VII. **Usage of Biosensors in Food Microbiology**
KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., ÇOLAK ŞAŞMAZER R.
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ, Gaziantep, Turkey, 19 - 22 September 2019
- VIII. **Surveying Production and Some Quality Characteristics of Pudding with Apricot and Quinoa Mixed Sauce (Kayısı ve Kinoa Karışım Soslu Puding Üretimini ve Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması)**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., ÖZOĞLU Ö., KORUKLUOĞLU M.
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ, Gaziantep, Turkey, 19 - 22 September 2019, pp.43-52
- IX. **MICROBIOLOGICAL SURVEYING OF SOME PROBIOTIC PRODUCTS ON THE MARKETS IN TURKEY**
KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., ÇOLAK ŞAŞMAZER R.
5th International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), PRAG, Czech Republic, 12 - 16 June 2019
- X. **ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF SOME DISINFECTANTS USED IN THE FOOD INDUSTRY**
ÖZOĞLU Ö., KOÇAK E., DUNDAR S., ÇOLAK H., KORUKLUOĞLU M.
5th International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), PRAG, Czech Republic, 12 - 16 June 2019, pp.142
- XI. **Foodborne Infection Pathogens In Food OfAnimal Origin: Mechanisms of Pathogenesis and Control**
ALTUNTAŞ S., ÖZOĞLU Ö., KORUKLUOĞLU M.
Food Animal Congress, 8 - 11 November 2018
- XII. **Used Some New Techniques on Analysis of Food of Animal Origin**
Şaşmazer Çolak R., ÖZOĞLU Ö., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M.
2.International Congress on Food of Animal Origin, 8 - 11 November 2018
- XIII. **Surveying Production and Characteristics of Homemade Yogurt by Using Commercial Probiotic Cultures**
ÖZOĞLU Ö., Şaşmazer Çolak R., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M.
2.International Congress on Food of Animal Origin, 8 - 11 November 2018
- XIV. **Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri ve Laktik Asit Üretim Düzeyleri**
ÖZOĞLU Ö., GÜMÜŞTAŞ M., ÖZKAN S. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018
- XV. **Yeni Doğum Yapmış Annelerin Probiyotik ve Prebiyotik Terimlerini Bilme Durumunun Araştırılması**
Özoğlu Ö., Bayraktar B., Güneş Altuntaş E.
6. Uluslararası Fetal Hayattan Çocukluğa "ilk 1000 gün" Gebe - Çocuk - Beslenme Kongresi, Antalya, Turkey, 14 - 18 March 2018
- XVI. **Efficiency of a Herbal Liquid Extract Mixture for the Preventing of Salmonella Growth in Whipped Cream**
ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
1st INTERNATIONAL CONGRESS ON MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017
- XVII. **LACTATE BIOSENSORS IN MEDICAL AND FOOD INDUSTRY**
ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
International DNA Day and Genome Congress, Kırşehir, Turkey, 24 - 28 April 2017
- XVIII. **Adding Value to Mechanically Deboned Chicken Meat by Drying**

Çarkçiođlu E., ÖZOĞLU Ö., Tepe F., Demir H., Kor H., Bulut B., CANDOĐAN K.

2016 IUFOST World Congress of Food Science and Technology, Dublin, Ireland, 21 - 25 August 2016

Supported Projects

YOLCI ÖMEROĐLU P., BEKAR E., ÖZOĞLU Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa İlinin Farklı Bölgelerinden Toplanan Perga Örneklerinin Fenolik Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Farklı Ekstraksiyon Yöntemlerine Göre Belirlenmesi, 2021 - Continues

Özoğlu Ö., Gürpınar B., Kaya A., Çelebioğlu Z., TÜBİTAK Project, Doğal Fermente Gıdalardan İzole Edilen ve Biyofilm Üretme Özelliđi Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Streptococcus mutans Suđu Üzerine Antimikrobiyal ve Antibiyofilm Etkisi, 2021 - 2022

Metrics

Publication: 24

Citation (WoS): 1

Citation (Scopus): 1

H-Index (WoS): 1

H-Index (Scopus): 1

Awards

Özoğlu Ö., Ulusal Ajans-AB Erasmus öğrenci deđişim program bursu , Ulusal Ajans, February 2018

Özoğlu Ö., Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm İkindiliği – Yüksek Onur Belgesi, Ankara Üniversitesi, July 2016

Özoğlu Ö., Ulusal Ajans-AB Erasmus öğrenci deđişim program bursu , Ulusal Ajans , June 2014