

Arş.Gör. ÖZÜM ÖZOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1509](tel:+902242941509)

E-posta: ozoglu@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: nPnZ6VcAAAAJ

ORCID: 0000-0003-3600-142X

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

Yoksis Araştırmacı ID: 283440

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2019 - 2019

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2018 - 2019

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, Temel Biyoteknoloji (YI) (Tezli), Türkiye 2016 - 2018

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2016

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Enzim Temelli Amperometrik Laktat Biyosensörü Üretimi ve Tayin Sınırının Belirlenmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Endüstriyel Mikrobiyoloji, Lisans, 2017 - 2018

Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Lisans, 2017 - 2018

Sosyal Sorumluluk Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018

Mesleki Uygulama 2, Lisans, 2017 - 2018

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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 (Hakemli Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Doğal Fermente Gıdalardan İzole Edilen Muhtemel Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri ve Laktik Asit Üretim Düzeylerinin İncelenmesi**
Özoğlu Ö., Gümüştaş M., Özkan S. A. , Güneş Altuntaş E.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.36, sa.1, ss.25-40, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.0, sa.27, ss.47-60, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **INVESTIGATION OF PRODUCTION AND CHARACTERISTICS OF HOMEMADE YOGURT BY USING A COMMERCIAL PROBIOTIC CULTURE**
Özoğlu Ö., Şaşmazer Çolak R., Erginkaya Z., Korukluoğlu M.
GIDA, cilt.45, sa.4, ss.814-824, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.1, ss.65-75, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Biyosensörler: Gıda ve Sağlık Alanında Laktat Biyosensörleri**
Özoğlu Ö., Ünal M. A. , Güneş Altuntaş E.
Türk Yaşam Bilimleri Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.180-193, 2017 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.105
- II. **Gıda Mikrobiyolojisi İçin Önemli Olan Mikroorganizmaların Taksonomide Sınıflandırılması**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.254-260
- III. **BAKTERİYOFAJ ENZİMLERİNİN GIDALARDA DOĞAL KORUYUCU OLARAK KULLANIM OLANAKLARI**
Arık G., Özoğlu Ö.

- Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.24
- IV. **SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIMIN SAĞLANMASINDA YENİ GIDA TEKNOLOJİLERİNİN UYGULANMASI**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.18
- V. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 19 - 22 Eylül 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, Türkiye, 19 - 22 Eylül 2019, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 12 - 16 Haziran 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, Çek Cumhuriyeti, 12 - 16 Haziran 2019, ss.142
- XI. **Foodborne Infection Pathogens In Food Of Animal Origin: Mechanisms of Pathogenesis and Control**
ALTUNTAŞ S., ÖZOĞLU Ö., KORUKLUOĞLU M.
Food Animal Congress, 8 - 11 Kasım 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 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 22 - 25 Mart 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, Türkiye, 14 - 18 Mart 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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- XVII. **LACTATE BIOSENSORS IN MEDICAL AND FOOD INDUSTRY**
ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
International DNA Day and Genome Congress, Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 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, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016

Desteklenen Projeler

YOLCI ÖMEROĐLU P., BEKAR E., ÖZOĞLU Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa İlinin Farklı Bölgelerinden Toplanan Perga Örneklerinin Fenolik Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Farklı Ekstraksiyon Yöntemlerine Göre Belirlenmesi, 2021 - Devam Ediyor

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

Metrikler

Yayın: 24

Atıf (WoS): 1

Atıf (Scopus): 1

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1

Ödüller

Özoğlu Ö., Ulusal Ajans-AB Erasmus öğrenci değişim program bursu , Ulusal Ajans, Şubat 2018

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

Özoğlu Ö., Ulusal Ajans-AB Erasmus öğrenci değişim program bursu , Ulusal Ajans , Haziran 2014