

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: IVU-8132-2023

ScopusID: 57226152713

Yoksis Researcher ID: 283440

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2019 - 2019

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, 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, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2019

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 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. **Non-enzymatic detection of methyl parathion in water using CeO₂-CuO-decorated reduced graphene oxide**
Ceylan E., Ozoglu Ö., Ipekci H. H., Tor A., Uzunoglu A.
MICROCHEMICAL JOURNAL, vol.199, pp.110261, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Two-Dimensional (2D) materials in the detection of SARS-CoV-2**
Uzunoglu A., Güneş Altuntaş E., İpekci H. H., Özoğlu Ö.
MICROCHEMICAL JOURNAL, vol.193, pp.108970, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Electrochemical detection of lactate produced by foodborne presumptive lactic acid bacteria**
Özoğlu Ö., Uzunoglu A., Ünal M. A., Gümüştas M., Özkan S. A., Korukluoğlu M., Güneş Altuntaş E.
JOURNAL OF BIOSCIENCE AND BIOENGINEERING, vol.135, no.4, pp.313-320, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL, ANTIOXIDANT, MICROBIOLOGICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF PURPLE BASIL BEVERAGE**
ÖZOĞLU Ö., KARABACAK A., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Applied Research, vol.53, no.3, pp.231-240, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **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, vol.15, no.6, pp.4972-4991, 2021 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Does Daily Consumed Herbal Tea Have an Inhibitory Effect on Dental Plaque Formation?**
Türkmen B., Güneş Altuntaş E., Demirel G., Özoğlu Ö., Ayhan K.
Journal of Biological & Environmental Sciences (JBES), vol.16, no.47, pp.33-42, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **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)
- III. **A Survey About Plain and Apricot Probiotic Drinks in Shelf Life Process by Different Microbiological Parameters**
Özoğlu Ö., Çolak Şaşmazer R., Korukluoğlu M.
Journal of Biological & Environmental Sciences (JBES), vol.16, no.46, pp.27-34, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Fermente sucuk üretiminde kekik ve reyhan uçucu yağları kullanılarak olgunlaştırma ve raf ömrüne etkisinin araştırılması**
Çetin K., Akpınar Bayazit 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)
- V. **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)

VI. 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)

VII. 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)

Books & Book Chapters

I. 5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BİLDİRİ KİTABI

Korukluoğlu M. (Editor), Özcan Sinir G. (Editor), Özoğlu Ö. (Editor)

Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, 2023

II. 12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ BİLDİRİ KİTABI

Korukluoğlu M. (Editor), İncedayı B. (Editor), Özkan Karabacak A. (Editor), Özoğlu Ö. (Editor)

Anonim, Bursa, 2022

III. FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ

ÖZOĞLU Ö., DURGUT S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.

in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayit Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.33-66, 2022

IV. GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİYOSENSÖR TEKNOLOJİSİNİN KULLANIMI

ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M.

in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayit Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.223-255, 2022

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Electrochemical Detection of E. coli with Paper Based Electrode

Özoğlu Ö., İpekci H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.

International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS2024), İstanbul, Turkey, 16 - 18 May 2024, pp.129

II. The Potential Use of Synbiotic Combinations in Cereal-Based Solid Food Products—A Review

Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

4th International Electronic Conference on Foods, 15 - 30 October 2023, vol.26, no.1, pp.60-65

III. The Potential Use of Synbiotic Combinations in Bread—A Review

Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

4th International Electronic Conference on Foods, 15 - 30 October 2023, vol.26, no.1, pp.22-27

IV. DEVELOPMENT A VEGAN SNACK BAR

Alkın E., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.508

V. DEVELOPMENT A SUGAR FREE VEGAN CHOCOLATE

Uzun S., Karagöz D., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.509

VI. Development of N-doped Holey Graphene-based Aqueous Inks to Construct Flexible Electrochemical Sensors

Ceylan E., Özoğlu Ö., İpekci H. H., Uzunoğlu A.

33rd International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Analysis (PBA 2023), Ankara, Turkey, 2 - 06 July

2023

- VII. **Geleneksel Gıdalarda İzlenebilirlik için Biyosensör Kullanımı: Laktat Biyosensörü Çalışması Örneği**
Özoğlu Ö., Uzunoğlu A., Korukluoğlu M., Güneş Altuntaş E.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 - 26 November 2022, pp.78
- VIII. **Bursa İli Uludağ Yöresinden Elde Edilen Fonksiyonel Arı Ürünü Perganın Antimikrobiyal Özelliğinin Belirlenmesi**
Özoğlu Ö., Bekar E., Yolcu Ömeroğlu P.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 - 26 November 2022, pp.117
- IX. **Paper-Based Electrodes for Electrochemical Detection**
Özoğlu Ö., İpekçi H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.
5th International Congress on Biosensors, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 September 2022, pp.123
- X. **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
- XI. **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
- XII. **BAKTERİYOFAJ ENZİMLERİNİN GIDALARDA DOĞAL KORUYUCU OLARAK KULLANIM OLANAKLARI**
Arık G., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.24
- XIII. **SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIMIN SAĞLANMASINDA YENİ GIDA TEKNOLOJİLERİNİN UYGULANMASI**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.18
- XIV. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.251
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **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
- XXI. **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

- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **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
- XXVI. **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
- XXVII. **Adding Value to Mechanically Deboned Chicken Meat by Drying**
Çarkıoğlu E., ÖZOĞLU Ö., Tepe F., Demir H., Kor H., Bulut B., CANDOĞAN K.
2016 IUFoST World Congress of Food Science and Technology, Dublin, Ireland, 21 - 25 August 2016

Supported Projects

- KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., İPEKÇİ H. H., Project Supported by Higher Education Institutions, Escherichia coli Tespitine Yönelik Kağıt Tabanlı Esnek Biyosensörlerin Geliştirilmesi ve Gıda Matrisinde Kullanım Olanının Araştırılması, 2023 - Continues
- Uzunoğlu A., İpekçi H. H., Korukluoğlu M., Güneş Altuntaş E., TUBITAK Project, Yüksek Oksitlenme Direncine Sahip, Gözenekli MXene Esaslı Esnek Elektrotların Mürekkep Püskürtme Yöntemi ile Geliştirilmesi ve Biyosensör Uygulamaları, 2023 - 2026
- YOLCI ÖMEROĞLU 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 - 2022
- Özoğlu Ö., Gürpınar B., Kaya A., Çelebioğlu Z., TUBITAK Project, Doğal Fermente Gıdalardan İzole Edilen ve Biyofilm Üretme Özelliği Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Streptococcus mutans Suşu Üzerine Antimikrobiyal ve Antibiyofilm Etkisi, 2021 - 2022

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

- Tarım ve Gıda Etiği Derneği (TARGET), Member, 2019 - Continues, Turkey
- Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Member, 2018 - Continues, Turkey
- Biyoteknoloji Derneği, Member, 2018 - Continues, Turkey

Tasks In Event Organizations

- Korukluoğlu M., Özcan Sinir G., Özdemir Y., Özoğlu Ö., Ünal T. T., 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Scientific Congress, Bursa, Turkey, Kasım 2022
- Korukluoğlu M., İncedayı B., Özkan Karabacak A., Özoğlu Ö., 12th Food Engineering Student Congress, Scientific Congress,

Bursa, Turkey, Mart 2022

Metrics

Publication: 43

Citation (WoS): 16

Citation (Scopus): 16

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 3

Awards

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

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

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

Non Academic Experience

University, University of Reading, School of Biological Sciences/Biomedical Sciences

University of Reading

Company, Perfetti Van Melle Türkiye, Üretim

PERFETTI VAN MELLE TURKEY

Other, IRTA, Araştırma ve Geliştirme

IRTA(RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES- (RESEARCHTECHNOLOGY FOODAGRICULTURE))