

## Arş. Gör. ÖZÜM ÖZOĞLU

### Kişisel Bilgiler

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

E-posta: [ozoglu@uludag.edu.tr](mailto: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: IVU-8132-2023

ScopusID: 57226152713

Yoksis Araştırmacı ID: 283440

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2019 - 2019

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, 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, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2019

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 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. **Non-enzymatic detection of methyl parathion in water using CeO<sub>2</sub>-CuO-decorated reduced graphene oxide**  
Ceylan E., Ozoglu Ö., Ipekci H. H., Tor A., Uzunoglu A.  
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.199, ss.110261, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Two-Dimensional (2D) materials in the detection of SARS-CoV-2**  
Uzunoğlu A., Güneş Altuntaş E., İpekci H. H., Özoğlu Ö.  
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.193, ss.108970, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Electrochemical detection of lactate produced by foodborne presumptive lactic acid bacteria**  
Özoğlu Ö., Uzunoğlu A., Ünal M. A., Gümüştas M., Özkan S. A., Korukluoğlu M., Güneş Altuntaş E.  
JOURNAL OF BIOSCIENCE AND BIOENGINEERING, cilt.135, sa.4, ss.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, cilt.53, sa.3, ss.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, cilt.15, sa.6, ss.4972-4991, 2021 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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), cilt.16, sa.47, ss.33-42, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Doğal Fermente Gıdalardan İzole Edilen Muhtemel Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri ve Laktik Asit Üretim Düzeylerinin İncelenmesi**  
Özoğlu Ö., Gümüştas M., Özkan S. A., Güneş Altuntaş E.  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.36, sa.1, ss.25-40, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.16, sa.46, ss.27-34, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.0, sa.27, ss.47-60, 2022 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.45, sa.4, ss.814-824, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.1, ss.65-75, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **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)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BİLDİRİ KİTABI**  
Korukluoğlu M. (Editör), Özcan Sinir G. (Editör), Özoğlu Ö. (Editör)  
Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, 2023
- II. **12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ BİLDİRİ KİTABI**  
Korukluoğlu M. (Editör), İncedayı B. (Editör), Özkan Karabacak A. (Editör), Özoğlu Ö. (Editör)  
Anonim, Bursa, 2022
- III. **FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ**  
ÖZOĞLU Ö., DURGUT S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.  
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editör, IKSAD Publishing House, Ankara, ss.33-66, 2022
- IV. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİYOSENSÖR TEKNOLOJİSİNİN KULLANIMI**  
ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M.  
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editör, IKSAD Publishing House, Ankara, ss.223-255, 2022

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Electrochemical Detection of E. coli with Paper Based Electrode**  
Özoğlu Ö., İpekçi H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.  
International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS2024), İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.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 Ekim 2023, cilt.26, sa.1, ss.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 Ekim 2023, cilt.26, sa.1, ss.22-27
- IV. **DEVELOPMENT A VEGAN SNACK BAR**  
Alkın E., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.  
V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.508
- V. **DEVELOPMENT A SUGAR FREE VEGAN CHOCOLATE**  
Uzun S., Karagöz D., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.  
V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.509
- VI. **Development of N-doped Holey Graphene-based Aqueous Inks to Construct Flexible Electrochemical Sensors**

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

33rd International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Analysis (PBA 2023), Ankara, Türkiye, 2 - 06 Temmuz 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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2022, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2022, ss.117
- IX. **Paper-Based Electrodes for Electrochemical Detection**  
Özoğlu Ö., İpekçi H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.  
5th International Congress on Biosensors, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2022, ss.123
- X. **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
- 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, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.105
- XII. **BAKTERİYOFAJ ENZİMLERİNİN GIDALARDA DOĞAL KORUYUCU OLARAK KULLANIM OLANAKLARI**  
Arık G., Özoğlu Ö.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.24
- XIII. **SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIMIN SAĞLANMASINDA YENİ GIDA TEKNOLOJİLERİNİN UYGULANMASI**  
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.18
- XIV. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**  
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Ekim 2019, ss.154-156
- XVI. **Surveying Production and Some Quality Characteristics of Pudding with Apricot and Quinoa Mixed Sauce (Kayısı ve Kinoa Karışım Soslu Puding Üretiminin 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
- XVII. **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
- 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, Çek Cumhuriyeti, 12 - 16 Haziran 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, Çek Cumhuriyeti, 12 - 16 Haziran 2019, ss.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 Kasım 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 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 22 - 25 Mart 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, Türkiye, 14 - 18 Mart 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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXVI. **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
- XXVII. **Adding Value to Mechanically Deboned Chicken Meat by Drying**  
Çarkçıoğlu E., ÖZOĞLU Ö., Tepe F., Demir H., Kor H., Bulut B., CANDOĞAN K.  
2016 IUFOST World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016

## Desteklenen Projeler

- KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., İPEKÇİ H. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Escherichia coli Tespitine Yönelik Kağıt Tabanlı Esnek Biyosensörlerin Geliştirilmesi ve Gıda Matrisinde Kullanım Olanının Araştırılması, 2023 - Devam Ediyor
- Uzunoglu A., İpekci H. H., Korukluoglu M., Güneş Altuntaş E., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Doğal Fermente Gıdalardan İzole Edilen ve Biyofilm Üretme Özelliği Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Streptococcus mutans Suşu Üzerine Antimikrobiyal ve Antibiyofilm Etkisi, 2021 - 2022

## Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

- Tarım ve Gıda Etiği Derneği (TARGET), Üye, 2019 - Devam Ediyor , Türkiye
- Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Üye, 2018 - Devam Ediyor , Türkiye
- Biyoteknoloji Derneği, Üye, 2018 - Devam Ediyor , Türkiye

## Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

- Korukluoglu M., Özcan Sinir G., Özdemir Y., Özoğlu Ö., Ünal T. T., 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bilimsel Kongre /

Sempozyum Organizasyonu, Bursa, Türkiye, Kasım 2022

Korukluoğlu M., İncedayı B., Özkan Karabacak A., Özoğlu Ö., 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (GMÖK), Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Bursa, Türkiye, Mart 2022

## Metrikler

Yayın: 43

Atıf (WoS): 16

Atıf (Scopus): 16

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3

## Ödüller

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

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

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

## Akademi Dışı Deneyim

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

University of Reading

Şirket, Perfetti Van Melle Türkiye, Üretim

PERFETTI VAN MELLE TURKEY

Diğer, IRTA, Araştırma ve Geliştirme

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