

Doç. Dr. SENEM KAMILOĞLU BEŞTEPE

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 224 294 0000 Dahili: 55447

E-posta: skamiloglu@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: qpbnt4AAAAJ

ORCID: 0000-0003-3902-4360

Publons / Web Of Science ResearcherID: P-3633-2018

ScopusID: 55754670700

Yoksis Araştırmacı ID: 306392

Biyografi

Assoc. Prof. Dr. Senem Kamiloglu was born in Bursa, Turkey. She obtained her Bachelor's degree in Food Engineering from Middle East Technical University, Ankara, Turkey in 2010. In 2012, she received her master's degree in Food Engineering from Istanbul Technical University, Istanbul, Turkey. Since 2016, she is holding a PhD degree both in Food Engineering and in Applied Biological Sciences, which she obtained from Istanbul Technical University, Istanbul, Turkey and Ghent University, Ghent, Belgium, respectively. In 2020, she received the title of "Associate Professor" by the Turkish Interuniversity Board. Currently, she is working at the Department of Food Engineering and Science and Technology Application and Research Center (BITUAM) in Bursa Uludag University, Bursa, Turkey.

Assoc. Prof. Dr. Senem Kamiloglu's research primarily focused on the effect of food processing on the bioaccessibility of food polyphenols using in vitro digestion and cell culture models. She also paid attention to the valorization of food wastes as sources of bioactive compounds including polyphenols and carotenoids, which are known to have important roles in reducing the risk of chronic diseases. She participated in many international (FP7, COST, BOF) and national (TUBITAK, ISTKA, BAP) research projects. Her PhD thesis has been awarded as the most successful doctoral thesis by Istanbul Technical University. In addition, she has also been awarded with several travel grants to attend scientific conferences. She is appointed as an associate editor on "Food Research International" journal (Q1) and an editorial board member on "International Journal of Food Science & Technology" journal. Moreover, she also served as a guest editor for "Foods", "Frontiers in Nutrition", "Frontiers in Pharmacology", "Food Chemistry" and "Current Opinion in Food Science" journals (Q1/Q2) and peer-reviewed for more than 50 scientific journals in the field of food science and technology. So far, she published 52 international and 8 national peer-reviewed papers, and 19 book chapters. According to Scopus database, her h-index is 29 and she was featured among World's Top 2% Scientists List 2021, 2022 and 2023 created by Stanford University (<https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktzyw>).

Eğitim Bilgileri

Doktora, Universiteit Gent, Bioscience Engineering, Food Safety and Food Quality, Belçika 2013 - 2016

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2016

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2010

Yabancı Diller

İngilizce, C2 Ustalık

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2023

Kalite Yönetimi, ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2023

Kalite Yönetimi, Kalite yönetim sistemleri eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BİTUAM), 2023

İş Sağlığı ve Güvenliği, İSG talimatlarının tebliği ve genel laboratuvar güvenlik kuralları, Bursa Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BİTUAM), 2023

Kalite Yönetimi, Kalite politikalarının bilgilendirilmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BİTUAM), 2023

Mesleki Eğitim, GC-MS cihazı eğitimi, Ant Teknik, 2021

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş güvenliği eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BİTUAM), 2021

Mesleki Eğitim, Design Expert yazılım eğitimi, Dokuz Eylül Üniversitesi - Prof. Dr. Cenk Özler, 2021

Mesleki Eğitim, HPLC-PDA cihazı kullanıcı eğitimi, Ant Teknik, 2021

Mesleki Eğitim, Eğitimde inovasyon ve etkileşim programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Mesleki Eğitim, Gıdaların Duyusal Analizlerinde Teknik Yeterlilik, Validasyon ve Yeni Yaklaşımlar, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Mesleki Eğitim, Foodathon 2020 girişimcilik eğitimi, Avrupa Yenilik ve Teknoloji Enstitüsü (EIT), 2020

Mesleki Eğitim, LC-MS metot validasyonu eğitimi, Tartu Üniversitesi, 2019

Yaptığı Tezler

Doktora, Bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using in vitro digestion models combined with a co-culture model of intestinal and endothelial cell lines, Universiteit Gent, Bioscience Engineering, Food Safety and Food Quality, 2016

Doktora, Study of bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using digestion models combined with a novel co-culture model of intestinal and endothelial cell lines, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2016

Yüksek Lisans, Effect of sun-drying on polyphenols and in vitro bioavailability of sarilop and Bursa siyahi figs (Ficus carica L.), İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2021 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, REKTÖRLÜK, REKTÖRLÜĞE BAĞLI BÖLÜMLER, 2020 - 2021

Öğretim Görevlisi Dr., İstanbul Okan Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2021

Araştırma Görevlisi, Universiteit Gent, Bioscience Engineering, Food Safety and Food Quality, 2013 - 2016

Akademik İdari Deneyim

Laboratuvar Koordinatörü, Bursa Uludağ Üniversitesi, REKTÖRLÜK, REKTÖRLÜĞE BAĞLI BÖLÜMLER, 2020 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi II, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022
Tez Danışmanlığı II, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022
Material and Energy Balances, Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022
Seminer, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıdalarda Renk Maddeleri, Yüksek Lisans, 2023 - 2024
Doktora Uzmanlık Alan Dersi III, Doktora, 2023 - 2024
Tez Danışmanlığı I, Doktora, 2023 - 2024
Heat and Mass Transfer, Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022
Thermodynamics, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi IV, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Tez Danışmanlığı IV, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Proteinleri, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Geleceğin Gıdaları, Doktora, 2023 - 2024
Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi III, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Food Authentication and Traceability, Lisans, 2022 - 2023
Doktora Uzmanlık Alan Dersi I, Doktora, 2023 - 2024
Bioactive Compounds in Foods, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Mühendisliğinde Ürün Geliştirme Uygulamaları, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tez Danışmanlığı III, Doktora, 2023 - 2024
Tez Danışmanlığı III, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Technical English I, Lisans, 2021 - 2022
Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi I, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tez Danışmanlığı I, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Modelling and Design of Biological Systems, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Food Legislation, Lisans, 2019 - 2020
Food Engineering Operations II, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Food Analysis Methods, Lisans, 2019 - 2020
Food Engineering Operations I, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Kinetics, Lisans, 2019 - 2020
Capstone Design Project, Lisans, 2018 - 2019
Food Engineering Survey, Lisans, 2018 - 2019

Yönetilen Tezler

Kamiloğlu Beştepe S., ENDÜSTRİYEL DONDURMA İŞLEMİNE TABİ TUTULAN TURUNÇGİLLERDE BİYOAKTİF BİLEŞENLERİN BİYOERİŞİLEBİLİRLİĞİNDE OLUŞAN DEĞİŞİMLERİN İNCELENMESİ, Yüksek Lisans, N.ÖZDEMİRLİ(Öğrenci), 2023

Jüri Üyelikleri

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Bursa Uludağ Üniversitesi,

Haziran, 2023

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Bursa Uludağ Üniversitesi, Mart, 2023

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Hakkari Üniversitesi, Şubat, 2022

Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Kasım, 2021

Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ekim, 2021

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), İstanbul Teknik Üniversitesi, Ağustos, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2021

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), İstanbul Teknik Üniversitesi, Şubat, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Teknik Üniversitesi, Şubat, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Valorization of Pineapple (*Ananas comosus*) By-Products in Milk Coffee Beverage: Influence on Bioaccessibility of Phenolic Compounds**
Kocakaplan Z. B., Özkan G., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., Çapanoğlu Güven E.
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.79, sa.2, ss.300-307, 2024 (SCI-Expanded)
- II. ***In vitro* digestibility of plant proteins: strategies for and health implications**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., Tomaş M., Özkan G., Ozdal T., Çapanoğlu Güven E.
CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, cilt.57, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Influence of industrial blanching, cutting, and freezing treatments on *in vitro* gastrointestinal digestion stability of orange (*Citrus sinensis* L.) and lemon (*Citrus limon* L.) peel polyphenols**
Ozdemirli N., Kamiloğlu Beştepe S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.104, sa.4, ss.2165-2173, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Bioaccessibility of Carotenoids and Polyphenols in Organic Butternut Squash (*Cucurbita moschata*): Impact of Industrial Freezing Process**
Kamiloğlu Beştepe S., Koc Alibasoglu E., Acoglu Celik B., Çelik M., Bekar E., Ünal T. T., Kertis B., Akpınar Bayizit A., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U.
FOODS, cilt.13, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Chemical composition, nutritional and health related properties of the medlar (*Mespilus germanica* L.): from medieval glory to underutilized fruit**
Popović-Djordjević J., Kostić A. Ž., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., Tomas M., Mićanović N., Çapanoğlu Güven E.
PHYTOCHEMISTRY REVIEWS, cilt.22, sa.6, ss.1663-1690, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Changes in the bioaccessibility of citrus polyphenols during industrial freezing process**
Ozdemirli N., Kamiloğlu Beştepe S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, sa.11, ss.5819-5828, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Investigating the effect of harvest season on the bioaccessibility of bee pollen polyphenols by ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry**
Akpınar Bayizit A., Bekar E., Ünal T. T., Celik M. A., Celik B. A., Alibasoglu E. K., Dilmenler P. S., Yolcu Ömeroğlu P., Çopur Ö. U., Kamiloğlu Beştepe S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.249, sa.10, ss.2529-2542, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Modern Analytical Techniques for Berry Authentication**
Carrillo C., Tomasevic I. B., Barba F. J., Kamiloğlu Beştepe S.
CHEMOSENSORS, cilt.11, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Implementation of relevant fourth industrial revolution innovations across the supply chain of fruits and vegetables: A short update on Traceability 4.0**
Hassoun A., Kamiloğlu Beştepe S., Garcia-Garcia G., Parra-López C., Trollman H., Jagtap S., Aadil R. M., Esatbeyoglu T.

Food Chemistry, cilt.409, 2023 (SCI-Expanded)

- X. **Nutritional and Functional Properties of Novel Protein Sources**
Can Karaça A., Nickerson M., Caggia C., Randazzo C. L., Balange A. K., Carrillo C., Gallego M., Sharifi-Rad J., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., Çapanoğlu Güven E.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.39, sa.9, ss.6045-6077, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **Therapeutic applications of curcumin nanomedicine formulations in cystic fibrosis**
Quispe C., Herrera-Bravo J., Khan K., Javed Z., Semwal P., Painuli S., Kamiloğlu Beştepe S., Martorell M., Calina D., Sharifi-Rad J.
PROGRESS IN BIOMATERIALS, cilt.11, sa.4, ss.321-329, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Recent advances in the therapeutic potential of emodin for human health**
Sharifi-Rad J., Herrera-Bravo J., Kamiloğlu Beştepe S., Petroni K., Mishra A. P., Monserrat-Mesquida M., Sureda A., Martorell M., Aidarbekovna D. S., Yessimsitova Z., et al.
BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY, cilt.154, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Oil matrix modulates the bioaccessibility of polyphenols: a study of salad dressing formulation with industrial broccoli by-products and lemon juice**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., Ozdal T., Tomas M., Çapanoğlu Güven E.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.102, sa.12, ss.5368-5377, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Novel Approaches for the Recovery of Natural Pigments with Potential Health Effects**
Carrillo C., Nieto G., Martinez-Zamora L., Ros G., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., Munekata P. E. S., Pateiro M., Lorenzo J. M., Fernandez-Lopez J., Viuda-Martos M., et al.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.70, sa.23, ss.6864-6883, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Bioaccessibility of terebinth (Pistacia terebinthus L.) coffee polyphenols: Influence of milk, sugar and sweetener addition**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., Ozdal T., BAKIR S., Çapanoğlu Güven E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.374, 2022 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effect of food matrix on the content and bioavailability of flavonoids**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., Tomas M., Ozdal T., Çapanoğlu Güven E.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.117, ss.15-33, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Phytotherapy and food applications from Brassica genus**
Salehi B., Quispe C., Butnariu M., Sarac I., Marmouzi I., Kamle M., Tripathi V., Kumar P., Bouyahya A., Çapanoğlu Güven E., et al.
PHYTOTHERAPY RESEARCH, cilt.35, sa.7, ss.3590-3609, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Data sharing in PredRet for accurate prediction of retention time: Application to plant food bioactive compounds.**
Low D. Y., Micheau P., Koistinen V. M., Hanhineva K., Abrankó L., Rodriguez-Mateos A., Da Silva A. B., Van Poucke C., Almeida C., Andres-Lacueva C., et al.
Food chemistry, cilt.357, ss.129757, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **Co-Ingestion of Black Carrot and Strawberry. Effects on Anthocyanin Stability, Bioaccessibility and Uptake**
Carrillo C., Kamiloğlu Beştepe S., Grootaert C., Van Camp J., Hendrickx M.
FOODS, cilt.9, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Pharmacological Activities of Psoralidin: A Comprehensive Review of the Molecular Mechanisms of Action**
Sharifi-Rad J., Kamiloğlu Beştepe S., Yeskaliyeva B., Beyatli A., Alfred M. A., Salehi B., Calina D., Docea A. O., Imran M., Kumar N. V. A., et al.
FRONTIERS IN PHARMACOLOGY, cilt.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Industrial freezing effects on the content and bioaccessibility of spinach (Spinacia oleracea L.) polyphenols**
Kamiloglu S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.100, sa.11, ss.4190-4198, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **Prosopis Plant Chemical Composition and Pharmacological Attributes: Targeting Clinical Studies**

from Preclinical Evidence

Sharifi-Rad J, Kobarfard F, Ata A, Ayatollahi S. A., Khosravi-Dehaghi N., Jugran A. K., Tomas M., Çapanoğlu Güven E., Matthews K. R., Popovic-Djordjevic J., et al.

BIOMOLECULES, cilt.9, sa.12, 2019 (SCI-Expanded)

- XXIII. **Cucurbita Plants: From Farm to Industry**
Salehi B., Sharifi-Rad J., Çapanoğlu Güven E., Adrar N., Çatakaya G., Shaheen S., Jaffer M., Giri L., Suyal R., Jugran A. K., et al.
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.9, sa.16, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effect of different freezing methods on the bioaccessibility of strawberry polyphenols**
Kamiloglu S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.54, sa.8, ss.2652-2660, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Cucurbits Plants: A Key Emphasis to Its Pharmacological Potential**
Salehi B., Çapanoğlu Güven E., Adrar N., Çatakaya G., Shaheen S., Jaffer M., Giri L., Suyal R., Jugran A. K., Calina D., et al.
MOLECULES, cilt.24, sa.10, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Authenticity and traceability in beverages**
Kamiloglu S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.277, ss.12-24, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Aronia (Aronia melanocarpa) Polyphenols Modulate the Microbial Community in a Simulator of the Human Intestinal Microbial Ecosystem (SHIME) and Decrease Secretion of Proinflammatory Markers in a Caco-2/endothelial Cell Coculture Model**
Wu T., Grootaert C., Pitart J., Vidovic N. K., Kamiloglu S., Possemiers S., Glibetic M., Smagghe G., Raes K., Van De Wiele T., et al.
MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH, cilt.62, sa.22, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Black carrot polyphenols: effect of processing, storage and digestion-an overview**
Kamiloglu S., Van Camp J., Çapanoğlu Güven E.
PHYTOCHEMISTRY REVIEWS, cilt.17, sa.2, ss.379-395, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Aronia (Aronia melanocarpa) phenolics bioavailability in a combined in vitro digestion/Caco-2 cell model is structure and colon region dependent**
Wu T., Grootaert C., Voorspoels S., Jacobs G., Pitart J., Kamiloglu S., Possemiers S., Heinonen M., Kardum N., Glibetic M., et al.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.38, ss.128-139, 2017 (SCI-Expanded)
- XXX. **Biocatalytic Synthesis of the Rare Sugar Kojibiose: Process Scale-Up and Application Testing**
Beerens K., De Winter K., Van De Wane D., Grootaert C., Kamiloglu S., Miclotte L., Van De Wiele T., Van Camp J., Dewettinck K., Desmet T.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.65, sa.29, ss.6030-6041, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Black carrot pomace as a source of polyphenols for enhancing the nutritional value of cake: An in vitro digestion study with a standardized static model**
Kamiloglu S., Özkan G., Isik H., Horoz O., Van Camp J., Çapanoğlu Güven E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.77, ss.475-481, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Anti-inflammatory potential of black carrot (Daucus carota L.) polyphenols in a co-culture model of intestinal Caco-2 and endothelial EA.hy926 cells**
Kamiloglu S., Grootaert C., Çapanoğlu Güven E., Ozkan C., Smagghe G., Raes K., Van Camp J.
MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH, cilt.61, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Resveratrol improves TNF-alpha-induced endothelial dysfunction in a coculture model of a Caco-2 with an endothelial cell line**
Toaldo I. M., Van Camp J., Gonzales G. B., Kamiloglu S., Bordignon-Luiz M. T., Smagghe G., Raes K., Çapanoğlu Güven E., Grootaert C.
JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY, cilt.36, ss.21-30, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Bioaccessibility of Polyphenols from Plant-Processing Byproducts of Black Carrot (Daucus carota L.)**

- Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E., Bilen F. D., Gonzales G. B., Grootaert C., Van De Wiele T., Van Camp J.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.64, sa.12, ss.2450-2458, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Potential Use of Turkish Medicinal Plants in the Treatment of Various Diseases**
Özkan G., Kamiloglu S., Ozdal T., Boyacioglu D., Çapanoğlu Güven E.
MOLECULES, cilt.21, sa.3, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **A Review on the Effect of Drying on Antioxidant Potential of Fruits and Vegetables**
Kamiloglu S., Toydemir G., Boyacioglu D., Beekwilder J., Hall R. D., Çapanoğlu Güven E.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.56, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **INVESTIGATING THE EFFECT OF AGING ON THE PHENOLIC CONTENT, ANTIOXIDANT ACTIVITY AND ANTHOCYANINS IN TURKISH WINES**
Peri P., Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.1845-1853, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Cell Systems to Investigate the Impact of Polyphenols on Cardiovascular Health**
Grootaert C., Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E., Van Camp J.
NUTRIENTS, cilt.7, sa.11, ss.9229-9255, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Influence of different processing and storage conditions on in vitro bioaccessibility of polyphenols in black carrot jams and marmalades**
Kamiloglu S., Pasli A. A., Özçelik B., Van Camp J., Çapanoğlu Güven E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.186, ss.74-82, 2015 (SCI-Expanded)
- XL. **Anthocyanin Absorption and Metabolism by Human Intestinal Caco-2 Cells-A Review**
Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E., Grootaert C., Van Camp J.
INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES, cilt.16, sa.9, ss.21555-21574, 2015 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effects of Honey Addition on Antioxidative Properties of Different Herbal Teas**
Toydemir G., Çapanoğlu Güven E., Kamiloglu S., Firatligil-Durmus E., Sunay A. E., Samanci T., Boyacioglu D.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, cilt.65, sa.2, ss.127-135, 2015 (SCI-Expanded)
- XLII. **Colour retention, anthocyanin stability and antioxidant capacity in black carrot (*Daucus carota*) jams and marmalades: Effect of processing, storage conditions and in vitro gastrointestinal digestion**
Kamiloglu S., Pasli A. A., Özçelik B., Van Camp J., Çapanoğlu Güven E.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.13, ss.1-10, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Antioxidant Dietary Fibres: Potential Functional Food Ingredients from Plant Processing By-Products**
Eskicioglu V., Kamiloglu S., Nilufer-Erdil D.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.33, sa.6, ss.487-499, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Polyphenol Content in Figs (*Ficus carica* L.): Effect of Sun-Drying**
Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.3, ss.521-535, 2015 (SCI-Expanded)
- XLV. **Home processing of tomatoes (*Solanum lycopersicum*): effects on in vitro bioaccessibility of total lycopene, phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity**
Kamiloglu S., Demirci M., Selen S., Toydemir G., Boyacioglu D., Çapanoğlu Güven E.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.11, ss.2225-2233, 2014 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Investigating the antioxidant potential of Turkish herbs and spices**
Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E., Yilmaz Ö., Duran A., Boyacioglu D.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.2, ss.151-158, 2014 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Evaluating the in vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts**
Kamiloglu S., Pasli A. A., Özçelik B., Çapanoğlu Güven E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.2, ss.284-289, 2014 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **In vitro gastrointestinal digestion of polyphenols from different molasses (pekmez) and leather (pestil) varieties**
Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.4, ss.1027-1039, 2014 (SCI-

Expanded)

- XLIX. **Investigating the in vitro bioaccessibility of polyphenols in fresh and sun-dried figs (*Ficus carica* L.)**
Kamiloglu S., Çapanoğlu Güven E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.48, sa.12, ss.2621-2629, 2013 (SCI-Expanded)
- L. **Changes in sour cherry (*Prunus cerasus* L.) antioxidants during nectar processing and in vitro gastrointestinal digestion**
Toydemir G., Çapanoğlu Güven E., Kamiloglu S., Boyacioglu D., De Vos R. C. H., Hall R. D., Beekwilder J.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.5, sa.3, ss.1402-1413, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Dondurma işleminin mandalina polifenollerinin biyoerişilebilirliği üzerine etkisi**
Özdemirli N., Kamiloğlu Beştepe S.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, cilt.30, ss.10-21, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **KAVUN ÇEKİRDEĞİ ŞERBETİNDE (SÜBYE) FENOLİK BİLEŞİKLERİN BİYOERİŞİLEBİLİRLİĞİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
Özdemirli N., Kamiloğlu Beştepe S.
GIDA, cilt.47, sa.6, ss.1130-1139, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Sürdürülebilir Gıda ve Tarımsal Atık Yönetimi**
Özkan G., Gültekin Subaşı B., Kamiloğlu Beştepe S., Çapanoğlu Güven E.
Çevre İklim ve Sürdürülebilirlik, cilt.23, sa.2, ss.145-160, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Guidelines for cell viability assays**
Kamiloğlu Beştepe S., Sarı G., Özdal T., Çapanoğlu Güven E.
FOOD FRONTIERS, cilt.1, sa.3, ss.332-349, 2020 (ESCI)
- V. **Endüstriyel Dondurma İşlemi ve in vitro Gastrointestinal Sindirim Sırasında Taze Fasulyenin Fenoliklerinde, Flavonoidlerinde ve Antioksidan Kapasitesinde Meydana Gelen Değişimler**
Kamiloğlu Beştepe S.
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.2, ss.176-184, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **TAZE VE DONDURULMUŞ ELMALARDA VE ELMA POSASINDA POLİFENOL BİYOERİŞİLEBİLİRLİĞİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
Kamiloğlu Beştepe S.
GIDA, cilt.44, sa.3, ss.409-418, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Bireysel Hızlı Dondurma İşlemi Basamaklarının Granny Smith Elmaların Polifenol İçeriği ve Antioksidan Kapasitesine Etkileri**
Kamiloğlu Beştepe S.
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.1, ss.38-46, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Meyve suyunun sağlık bileşenleri: C vitamini, karotenoidler ve fenolikler**
Toydemir Şen G., Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., Boyacıoğlu D.
Gıda Teknolojisi, cilt.18, ss.92-96, 2014 (Hakemli Dergi)
- IX. **KURU MEYVELERİN KURUYEMİŞLER ile BİRLİKTE TÜKETİMİNİN FLAVONOİDLERİN IN VITRO BİYOYARARLILIĞINA ETKİSİNİN İNCELENMESİ**
Kamiloğlu Beştepe S., Paslı A. A., Çapanoğlu Güven E., Özçelik B.
GIDA, cilt.39, sa.4, ss.227-233, 2014 (Hakemli Dergi)
- X. **Antioxidant activity and polyphenol composition of black mulberry (*Morus nigra* L.) products**
Kamiloglu S., Serali O., Unal N., Çapanoğlu Güven E.
JOURNAL OF BERRY RESEARCH, cilt.3, sa.1, ss.41-51, 2013 (ESCI)
- XI. **The effect of food processing on bioavailability of tomato antioxidants**
Kamiloglu S., Boyacioglu D., Çapanoğlu Güven E.
JOURNAL OF BERRY RESEARCH, cilt.3, sa.2, ss.65-77, 2013 (ESCI)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Phytochemical compounds of citrus fruits: analytical approach and effect of processing**
ÖZDEMİRLİ N., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.
Citrus Fruits and Juice, , Editör, Springer, ss.89-107, 2024
- II. **Bioactive Compounds of Fig (Ficus carica)**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., AKGÜN B.
Fig (Ficus carica): Production, Processing, and Properties, Ramadan, M.F., Editör, Springer, Cham, ss.479-512, 2023
- III. **Petunidin: Advances on Resources, Biosynthesis Pathway, Bioavailability, Bioactivity, and Pharmacology**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., AKGÜN B.
Handbook of Dietary Flavonoids, Xiao, Jianbo, Editör, Springer, Cham, ss.1-34, 2023
- IV. **Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları**
TAMER C. E., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT S., TUNÇKAL C., BAYRAMOĞLU G., YOLCI ÖMEROĞLU P., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇOPUR Ö. U.
Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar, Gül, H., Hayit, F., Editör, İksad Yayınevi, ss.67-124, 2022
- V. **Making Cocoa Origin Traceable**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U.
Trends in Sustainable Chocolate Production, Galanakis, C.M., Editör, Springer, ss.189-228, 2022
- VI. **Separation of Polyphenols and Carotenoids Using Nanofiltration**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÖZDAL T., ÇATALKAYA G., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Membrane Separation of Food Bioactive Ingredients, Jafari, S.M.; Castro-Munoz, R., Editör, Springer, ss.205-238, 2022
- VII. **Polyphenols, Bioavailability and Potency**
ÖZDAL T., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.
Comprehensive Gut Microbiota, Glibetic, M., Editör, Elsevier, ss.3-19, 2022
- VIII. **An Overview of Food Bioactive Compounds and Their Health-Promoting Features**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., JAFARI S. M.
Retention of Bioactives in Food Processing, Jafari, S.M., Capanoglu, E., Editör, Springer, ss.3-36, 2022
- IX. **Bioactive compound analysis**
Kamiloğlu Beştepe S., Tomaş M., Özdal T., Yolci Ömeroğlu P., Çapanoğlu Güven E.
Innovative Food Analysis, Charis Galanakis, Editör, Academic Press , Alabama, ss.41-65, 2021
- X. **Antioxidant Activity and Capacity Measurement**
ÇAPANOĞLU GÜVEN E., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., DEMİRCİ ÇEKİÇ S., SÖZGEN BAŞKAN K., AVAN A. N., Uzunboy S., APAK M. R.
Plant Antioxidants and Health, , Editör, Springer, ss.1-66, 2021
- XI. **Introduction to nutraceuticals, medicinal foods and herbs**
ÖZDAL T., TOMAŞ M., TOYDEMİR ŞEN G., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Aromatic Herbs in Food: Bioactive Compounds, Processing, and Applications, Charis Galanakis, Editör, Elsevier Science Publishing Co Inc., ss.1-34, 2021
- XII. **Regulatory aspects**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÖZDAL T., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Food Authentication and Traceability, , Editör, Elsevier Science Publishing Co Inc., ss.303-330, 2020
- XIII. **Food traceability**
Güldiken B., Karhaga S., Çapanoğlu Güven E., Yolci Ömeroğlu P., Kamiloğlu Beştepe S.
Innovative Food Analysis, Charis Galanakis, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Alabama, ss.249-268, 2020
- XIV. **Dietary flavonols and O-glycosides**
KAMILOĞLU BEŞTEPE S., TOMAŞ M., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Handbook of Dietary Phytochemicals, Jianbo Xiao, Satyajit D. Sarker, Yoshinori Asakawa, Editör, Springer, ss.1-40, 2019

- XV. **Models for studying polyphenols and carotenoids digestion, bioaccessibility and colonic fermentation**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Non-extractable Polyphenols and Carotenoids: Importance in Human Nutrition and Health, F. Saura-Calixto and J. Pérez-Jiménez, Editör, Royal Society of Chemistry, Cambridge, ss.201-219, 2018
- XVI. **Use of nanotechnological methods for the analysis and stability of food antioxidants**
Özkan G., Kamiloğlu Beştepe S., Çapanoğlu Güven E., Hızal Yücesoy F. J., Apak M. R.
Impact of Nanoscience in the Food Industry, A. Grumezescu, A. M. Holban, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, California, ss.311-350, 2018
- XVII. **Evaluation of antioxidant activity/capacity measurement methods for food products**
ÇAPANOĞLU GÜVEN E., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÖZKAN G., APAK M. R.
Measurement of Antioxidant Activity and Capacity: Recent Trends and Applications, R. Apak, E. Capanoglu, F. Shahidi, Editör, John Wiley and Sons Ltd., Chichester, ss.273-286, 2018
- XVIII. **Tomato polyphenolics: putative applications to health and disease**
BAKIR S., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., TOMAŞ M., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Polyphenols: Mechanisms of Action in Human Health and Disease, V. Preedy, S. Zibadi, Editör, Elsevier Science Publishing Co Inc., San Diego, ss.93-102, 2018
- XIX. **Phenolic compounds of olives and olive oil and their bioavailability**
KEÇELİ MUTLU T., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Olives and Olive Oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing, A. Kritsakis, F. Shahidi, Editör, John Wiley and Sons Inc., New York, ss.457-470, 2017
- XX. **Health perspectives on herbal tea infusions**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., TOYDEMİR ŞEN G., BOYACIOĞLU D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Recent progress in Medicinal Plants: Phytotherapeutics II (Dr. öncesi yayınlanmıştır), J.N. Govil, M. Pathak, Editör, Studium Press LLC, ss.353-368, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Gıda atıklarından izole edilen pigmentlerin iyonik jelleşme yöntemiyle enkapsülasyonu**
KESKİN M., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
7th International Agriculture, Environment and Health Congress (ICAHE 2024), Bursa, Türkiye, 30 Mayıs 2024
- II. **Mikrodalga Ön İşlemini ile Kurutulan Mor Patates Pestillerinin Fizikokimyasal, Duyusal ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi**
KOÇ ALİBAŞOĞLU E., BERBER E., ERSOYAK N., ACOĞLU ÇELİK B., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
9. Ulusal Kimya Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 27 Mayıs 2024
- III. **Bulaşan ve Kalıntı Analizlerinde Doğal Derin Ötektik Çözücülerin Kullanımı**
ÖZDEMİRLİ N., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
9. Ulusal Kimya Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 27 Mayıs 2024
- IV. **Effect of food processing and food matrix on the bioaccessibility of polyphenols**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
1st International Symposium on Future Postharvest and Food, Hangzhou, Çin, 17 Mayıs 2024
- V. **Marmelat Yapımında Değerlendirilen Çörek Otu Posasının Fenolik Bileşen İçeriği ve Antioksidan Kapasitesinde Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi**
DÖVER H., BEKAR E., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
13. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, İzmir, Türkiye, 17 Mayıs 2024
- VI. **Fermantasyon Yöntemiyle Gıda Atıklarından Biyoaktif Bileşiklerin Geri Kazanımı**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
IX. Çukurova Biyoteknoloji Günleri, Adana, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2024
- VII. **Protein extraction from food waste**
ERDEM A., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.

Ases International Food, Agriculture and Veterinary Congress, Konya, Türkiye, 17 Şubat 2024

VIII. **Current status and future trends of 3D food printing**

ÖZDEMİRLİ N., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

7th International Conference on Engineering Sciences (ICES 2024), Ankara, Türkiye, 09 Şubat 2024

IX. **Alternatif Gıda Kaynakları: Tüketici Kabulü ve Duyusal Yönden Değerlendirme – Dünyadan ve Ülkemizden Örnekler**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

TÜBA-IV. Gıda ve Sağlıklı Beslenme Sempozyumu, 11 Kasım 2023

X. **Extraction of bioactive compounds from food waste using deep eutectic solvents**

ERDEM A., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023), Ankara, Türkiye, 13 Ekim 2023

XI. **Valorization of agricultural wastes rich in antioxidants**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

Sustainable Development in Agro-Food and Nutrition sector, 04 Mart 2023

XII. **Gıda matrisinin sübyedeki fenolik bileşiklerin biyoerişilebilirliğine olan etkisinin incelenmesi**

ÖZDEMİRLİ N., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 24 Kasım 2022

XIII. **Recent update in natural antioxidant and its application in food**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

4th International Conference on Food Science and Engineering, 11 Ekim 2022

XIV. **Investigating the effect of harvest season on the bioaccessibility of bee pollen polyphenols by ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry**

BEKAR E., ÜNAL T. T., ÇELİK M. A., ACOĞLU ÇELİK B., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., ŞAHİN DİLMENLER P., AKPINAR BAYİZİT A., YOLCI ÖMEROĞLU P., ÇOPUR Ö. U., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

6th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (6-ISPMF), Çin, 05 Ağustos 2022

XV. **Citrus cinsi meyvelerin işlenmesi sonucunda biyoaktif bileşenlerin biyoerişilebilirliğinde meydana gelen değişimler**

Özdemirli N., KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 Mart 2022

XVI. **Effect of milk, sugar or sweetener addition on the bioaccessibility of terebinth coffee polyphenols**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÖZDAL T., BAKIR S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Nanchang, Çin, 25 Ağustos 2021

XVII. **Effect of industrial freezing process on the bioaccessibility of carotenoids in organic butternut squash (Cucurbita moschata)**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S., Koç Alibaşoğlu E., Acoğlu B.

2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021), 3 - 04 Haziran 2021

XVIII. **Bioavailability of olive and olive oil phenolic compounds**

KEÇELİ MUTLU T., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., Kritsakis A.

2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021), 3 - 04 Haziran 2021

XIX. **Changes in the bioaccessibility of polyphenols in fruits and vegetables subjected to freezing process**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021), Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021

XX. **Effect of oil matrix on the bioaccessibility of polyphenols from broccoli by-products and lemon juice**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S., TOMAŞ M., ÖZDAL T., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (4-ISPMF), 30 Kasım - 05 Aralık 2020

XXI. **Effect of micronutrients on the bioavailability of flavonoids**

KAMILOĞLU BEŞTEPE S.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AGROFOOD), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019

XXII. **Detecting adulteration and defining geographical origin of fruit juices**

KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.

3rd International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP2019), Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019

- XXIII. **Effect of bioactive compounds interaction on their bioaccessibility and absorption. A case study on black carrot and strawberry anthocyanins**
CARILLO C., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., GROOTAERT C., VAN CAMP J., HENDRICKX M.
6th International Conference on Food Digestion, Granada, Nikaragua, 2 - 04 Nisan 2019
- XXIV. **In vitro gastrointestinal digestion of polyphenols from by-products of industrial fruit and vegetable processing**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR2018), Alanya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018
- XXV. **Metabolism, absorption and anti-inflammatory effect of Aronia polyphenols in combined colon in vitro digestion/cell coculture models**
WU T., GROOTAERT C., VOORSPOELS S., JACOBS G., PITART J., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., POSSEMIERS S., KARDUM N., GLIBETIC M., SMAGGHE G., et al.
BNS Eighth Annual Congress, Brüksel, Belçika, 04 Mayıs 2018
- XXVI. **Anti-inflammatory effect of Aronia polyphenols in combined microbial in vitro digestion/cell culture models.**
WU T., GROOTAERT C., PITART J., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., POSSEMIERS S., KARDUM N., GLIBETIC M., SMAGGHE G., RAES K., VAN DE WIELE T., et al.
23rd National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2018), Brüksel, Belçika, 08 Şubat 2018
- XXVII. **Metabolism, absorption and bioactivity of Aronia polyphenols in combined microbial in vitro digestion/cell culture models**
WU T., GROOTAERT C., VOORSPOELS S., JACOBS G., PITART J., SCHEIRLINCK I., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., POSSEMIERS S., HEINONEN M., KARDUM N., et al.
22nd National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2017), Leuven, Belçika, 07 Şubat 2017
- XXVIII. **Metabolism and absorption of Aronia polyphenols in a combined in vitro digestion/Caco-2 cell model**
WU T., GROOTAERT C., VOORSPOELS S., JACOBS G., PITART J., SCHEIRLINCK I., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., POSSEMIERS S., HEINONEN M., KARDUM N., et al.
The 1st International Conference on Food Bioactives and Health, Norwich, Birleşik Krallık, 13 - 15 Eylül 2016
- XXIX. **Bioavailability and anti-inflammatory activity of digested black carrot polyphenols in an in vitro intestinal-endothelial co-culture model**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., GROOTAERT C., ÖZKAN C., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., VAN CAMP J.
The 1st International Conference on Food Bioactives and Health, Norwich, Birleşik Krallık, 13 - 15 Eylül 2016
- XXX. **Investigating the bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using in vitro gastrointestinal digestion and absorption models**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., VAN CAMP J.
BNS Sixth Annual Congress, Brüksel, Belçika, 15 Nisan 2016
- XXXI. **Identification of bioavailable polyphenols from black carrots (*Daucus carota*) using an in vitro digestion/Caco-2 absorption model**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., GONZALES G. B., GROOTAERT C., VAN DE WIELE T., VAN CAMP J.
7th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2015), Tours, Fransa, 27 - 30 Ekim 2015
- XXXII. **Investigating the effect of black carrot pomace addition in cake formulations with respect to their antioxidant activity and bioavailability**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÖZKAN G., VAN CAMP J., IŞIK H., HOROZ Ö., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
2nd International Conference on Natural Products Utilization From Plants to Pharmacy Shelf (ICNPU 2015), Plovdiv, Bulgaristan, 14 - 17 Ekim 2015
- XXXIII. **Changes in black carrot jam and marmalade antioxidants during different storage conditions**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., PASLI A. A., ÖZÇELİK B., VAN CAMP J., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.

IFT 15 Annual Meeting and Food Expo, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015

- XXXIV. **Antioxidant activity of black carrot polyphenols during simulated in vitro gastrointestinal digestion**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., BİLEN F. D., GROOTAERT C., VAN CAMP J., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
2nd International Congress of Agriculture, Food Gastronomy, Antalya, Türkiye, 8 - 12 Nisan 2015
- XXXV. **In vitro colonic fermentation of black carrot (*Daucus carota*) and its by-products**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., BİLEN F. D., GONZALES G. B., GROOTAERT C., VAN DE WIELE T., VAN CAMP J.
BNS Fifth Annual Congress, Brüksel, Belçika, 03 Nisan 2015
- XXXVI. **In vitro gastrointestinal digestion of polyphenols from plant processing by-products of black carrot (*Daucus carota*)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., BİLEN F. D., GONZALES G. B., GROOTAERT C., VAN DE WIELE T., VAN CAMP J.
4th International Conference on Food Digestion, Napoli, İtalya, 17 - 19 Mart 2015
- XXXVII. **Stability of polyphenols in black carrot jams and marmalades subjected to in vitro gastrointestinal digestion**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., PASLI A. A., ÖZÇELİK B., VAN CAMP J., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
4th International Conference on Food Digestion, Napoli, İtalya, 17 - 19 Mart 2015
- XXXVIII. **Characterization of polyphenols and antioxidant potential of black carrot (*Daucus carota*) by-products: Peel and pomace**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., BİLEN F. D., GROOTAERT C., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., VAN CAMP J.
20th National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2015), Louvain, Belçika, 20 Ocak 2015
- XXXIX. **Evaluating the in vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., PASLI A. A., ÖZÇELİK B., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Workshop on Determining Antioxidants as Reactive Species Scavengers, İstanbul, Türkiye, 27 - 28 Ekim 2014
- XL. **Effect of home processing on polyphenol composition and antioxidant capacity of tomatoes (*Solanum lycopersicum*)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., DEMİRCİ M., SELEN S., TOYDEMİR ŞEN G., BOYACIOĞLU D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
ISNFF 2014 Annual Conference Exhibition, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014
- XLI. **Effect of different storage conditions on anthocyanin and color retention in black carrot jams and marmalades**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., PASLI A. A., ÖZÇELİK B., VAN CAMP J., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
ISNFF 2014 Annual Conference Exhibition, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014
- XLII. **Influence of different processing conditions on polyphenol content in black carrot jams and marmalades**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., PASLI A. A., ÖZÇELİK B., VAN CAMP J., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014), Kuşadası, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014
- XLIII. **The intestinal matrix modulates polyphenol transport and metabolism by Caco-2 cells.**
VAN RYMENANT E., GROOTAERT C., SCHEIRLINCK I., GONZALES G. B., MATTHIJS B., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., VAN DER SAAG H., POSSEMIERS S., VAN CAMP J.
3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, Surinam, 11 - 13 Mart 2014
- XLIV. **Evaluating the effect of home processing of tomatoes (*Solanum lycopersicum*) on in vitro bioaccessibility of total lycopene, phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., DEMİRCİ M., SELEN S., TOYDEMİR ŞEN G., BOYACIOĞLU D., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, Surinam, 11 - 13 Mart 2014
- XLV. **Investigating the effect of aging on the phenolic content, antioxidant activity and anthocyanins in wines collected from Turkey**
PERİ P., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., ÖZÇELİK B.
2013 EFFoST Annual Meeting, Bolonya, İtalya, 13 - 15 Kasım 2013
- XLVI. **Interaction of nut proteins with dried fruit polyphenols**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., PASLI A. A., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., ÖZÇELİK B.

2013 EFFoST Annual Meeting, Bolonya, İtalya, 13 - 15 Kasım 2013

- XLVII. **Bazı bitkisel çaylara bal ilavesinin antioksidan madde miktarı ve antioksidan kapasite üzerine etkisinin incelenmesi**
ÇAPANOĞLU GÜVEN E., TOYDEMİR ŞEN G., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., FIRATLIGİL DURMUŞ F. E., BOYACIOĞLU D.
Gıda Mühendisliği 8. Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XLVIII. **The changes in antioxidant compounds and antioxidant activity of rosehip tea with honey addition**
TOYDEMİR ŞEN G., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., FIRATLIGİL DURMUŞ F. E., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., BOYACIOĞLU D.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XLIX. **In vitro bioaccessibility of polyphenols in traditional Turkish fruit molasses (pekmez) and leathers (pestil)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- L. **In vitro bioaccessibility of black tea added with honey**
ÇAPANOĞLU GÜVEN E., FIRATLIGİL DURMUŞ F. E., SUNAY A. E., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., TOYDEMİR ŞEN G., BOYACIOĞLU D.
XXXXIII International Apicultural Congress, Kiev, Ukrayna, 29 Eylül - 04 Ekim 2013
- LI. **Antioxidant activity and polyphenol composition of black mulberry (Morus nigra L.) products**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ŞERALİ Ö., ÜNAL N., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
IFT13 Annual Meeting and Food Expo, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 13 - 16 Temmuz 2013
- LII. **Investigating the effects of conventional and microwave cooking on antioxidant capacity of traditional Turkish fruit desserts and compotes**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., AKSU M., FIRATLIGİL DURMUŞ F. E., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
EuroFoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013
- LIII. **Investigating the in vitro bioavailability of polyphenols in fresh and sun-dried figs (Ficus carica L.)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
EuroFoodChem XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013
- LIV. **In vitro bioavailability of polyphenols in various fruit molasses and leathers**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ERDEM S., YAVUZ G., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
2nd International Conference on Food Digestion, Madrid, İspanya, 6 - 08 Mart 2013
- LV. **Investigating the effect of processing sour cherry (Prunus cerasus L.) fruit into nectar on bioavailability using in vitro digestion method**
TOYDEMİR ŞEN G., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., BOYACIOĞLU D., MES J., ROBERT D H., JULES B.
2nd International Conference on Food Digestion, Madrid, İspanya, 6 - 08 Mart 2013
- LVI. **Investigating the antioxidant capacity of Turkish herbs and spices**
YILMAZ O., DURAN A. F., KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
2012 EFFoST Annual Meeting, Montpellier, Fransa, 20 - 23 Kasım 2012
- LVII. **Farklı pekmez ve pestil çeşitlerinin antioksidan özelliklerinin incelenmesi**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ERDEM S., YAVUZ G., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- LVIII. **Evaluating the effect of sun-drying on antioxidant potential of fig fruit (Ficus carica L.)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
IFT12 Annual Meeting and Food Expo, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2012
- LIX. **Effect of sun-drying on phenolic profile of fig fruit (Ficus carica L.)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
Advanced Non-thermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages (ANPFT2012), Kuşadası, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2012
- LX. **In vitro bioavailability of fresh and sun-dried figs (Ficus carica L.)**
KAMİLOĞLU BEŞTEPE S., ÇAPANOĞLU GÜVEN E.
The First North and East European Congress on Food (NEEFood 2012), St.Petersburg, Rusya, 22 - 24 Nisan 2012

Desteklenen Projeler

- TAMER C. E., ACOĞLU ÇELİK B., BAYRAMOĞLU G., TUNÇKAL C., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., YOLCI ÖMEROĞLU P., AKPINAR BAYZİT A., ÇOPUR Ö. U., ÖZKAN KARABACAK A., DURGUT MALÇOK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİYOTEKNOLOJİK ATIK OLARAK KOMBUCHA BAKTERİYEL SELÜLOZUNUN SCOPY GIDA SANAYİNDE VE BİYONANOKOMPOZİT AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRME OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2023 - Devam Ediyor
- ÖZCAN SİNİR G., BAKIRCI Ş. A., ACOĞLU ÇELİK B., SUNA S., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., BEKAR E., ŞAHİN K. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kiraz Purunu Avium L meyvesinin fenolik antosiyanin ve organik asit kompozisyonu ile fizikokimyasal ve duyuşsal özelliklerinin belirlenerek kemometrik yaklaşımlarla coğrafi orijinin tespit edilmesi, 2022 - Devam Ediyor
- ÇOPUR Ö. U., ACOĞLU ÇELİK B., ÇELİK M. A., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., SAĞDIÇ O., ÇEBİ N., ÖZDEMİR D., KAMILOĞLU BEŞTEPE S., BEKAR E., ÜNAL T. T., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa İlinde Yetiştirilen Ahududu (*Rubus idaeus* L.) ve Yaban Mersininin (*Vaccinium spp.*) Kemometrik Metotlarla Karakterizasyonu Sınıflandırılması ve Kimliğinin Doğrulanması, 2022 - Devam Ediyor
- KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ACOĞLU ÇELİK B., YOLCI ÖMEROĞLU P., BEKAR E., ÜNAL T. T., SAKIN A. E., ÇELİK M. A., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., KURT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyenin Farklı İllerinde Yetiştirilen Cevizlerin Kemometrik Karakterizasyonu, Sınıflandırılması ve Kimliğinin Doğrulanması, 2021 - Devam Ediyor
- Kamiloğlu Beştepe S., Romanazzi G., TÜBİTAK - AB COST Projesi , FoodWaStop: Sustainable network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation, 2023 - 2027
- Kamiloğlu Beştepe S., Freitas A., TÜBİTAK - AB COST Projesi , BeSafeBeeHoney: Beekeeping products valorization and biomonitoring for the Safety of bees and honey, 2023 - 2027
- Kamiloğlu Beştepe S., Taherzadeh M., TÜBİTAK - AB COST Projesi , FULLRECO4US: Crossborder transfer and development of sustainable resource recovery strategies towards zero waste, 2022 - 2025
- Kamiloğlu Beştepe S., Şeker Ö., Köksalan G., Okur N., TÜBİTAK Projesi, Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye) İle Tüketildiğinde Üzüm Meyve Antosiyaninlerinin Biyoerişilebilirliklerinde Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi, 2023 - 2024
- Kamiloğlu Beştepe S., Berber E., TÜBİTAK Projesi, Mikrodalgaya Ön İşlemi İle Kurutulan Mor Patates Pestillerinde Kurutma Karakteristiklerinin Modellenmesi Ve Fenolik Bileşen İçeriğinde Oluşan Değişikliklerin Belirlenmesi, 2023 - 2024
- KAMILOĞLU BEŞTEPE S., ÖZDEMİRLİ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Dondurma İşlemine Tabi Tutulan Turunçgillerde Biyoaktif Bileşenlerin Biyoerişilebilirliğinde Oluşan Değişimlerin İncelenmesi, 2022 - 2023
- Kamiloğlu Beştepe S., Döver H., TÜBİTAK Projesi, Farklı İnfüzyon Sıcaklıklarının Elma Posasındaki Biyoaktif Bileşenlerin Biyoerişilebilirliğine Etkisinin Araştırılması, 2022 - 2023
- Kamiloğlu Beştepe S., Kertiş B., TÜBİTAK Projesi, Bireysel hızlı dondurma işlemi basamaklarının Butternut balkabağının toplam fenolik ve flavonoid madde içeriğine ve toplam antioksidan kapasitesine etkileri, 2021 - 2022
- KAMILOĞLU BEŞTEPE S., KOÇ ALİBAŞOĞLU E., ACOĞLU B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Dondurma İşleminin Organik Balkabağında (*Cucurbita moschata* Butternut) Bulunan Karotenoidlerin Biyoerişilebilirliği Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2021 - 2022
- Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni bir intestinal ve endotel hücre ko-kültür modeliyle sindirim modellerinin birlikte kullanılarak siyah havuç polifenollerinin biyoyararlılığının ve biyoaktivitesinin çalışılması, 2015 - 2018
- Çapanoğlu Güven E., Aydoğdu N., TÜBİTAK Projesi, In vitro ve in vivo modeller ile siyah havuç polifenollerinin biyoyararlılığının ve biyoaktivitesinin incelenmesi, 2015 - 2018
- Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., TÜBİTAK - AB COST Projesi , POSITIVE : Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved, 2014 - 2018
- Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Türk pekmez ve pestillerindeki polifenollerin in vitro biyoerişilebilirliklerinin incelenmesi, 2013 - 2018
- Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Güneşte kurutmanın incirin antioksidan potansiyeli üzerindeki etkisinin incelenmesi, 2012 - 2018
- Van Camp J., Kamiloğlu Beştepe S., Diğer Ülkelerden Üniversiteler Tarafından Desteklenmiş Proje, Study of bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using digestion models combined with a novel co-culture model of intestinal and endothelial cell lines, 2014 - 2016

Van Camp J., Kamiloğlu Beştepe S., 7. Çerçeve Programı Projesi, BACCHUS (Beneficial effects of dietary bioactive peptides and polyphenols on cardiovascular health in humans), 2012 - 2016
Boyacıoğlu D., Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., 7. Çerçeve Programı Projesi, ATHENA (Anthocyanin and polyphenol bioactives for health enhancement through nutritional advancement), 2010 - 2015
Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutmanın Bursa ve Aydın yöresi incirlerinin antioksidan profili ve biyoyararlılığına etkisinin incelenmesi, 2011 - 2014
Boyacıoğlu D., Çapanoğlu Güven E., Kamiloğlu Beştepe S., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Bal ve diğer arı ürünleri ile sağlıklı yaşam platformu, 2011 - 2012

Patent

Kamiloğlu Beştepe S., Cebeci B., Bozbaş S., İlhan İ. Ö., SEBZE SUYU İÇERİĞİYLE FONKSİYONEL ÖZELLİĞİ GELİŞTİRİLMİŞ BİR LOKUM, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2023/018545 , Standart Tescil, 2023

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, Özel Sayı Editörü, 2023 - Devam Ediyor
International Journal Of Food Science And Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor
Food Research International, Editör, 2021 - Devam Ediyor
Journal of Biological & Environmental Sciences (JBES), Editör, 2021 - Devam Ediyor
Food Research International, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor
FOOD CHEMISTRY, Özel Sayı Editörü, 2022 - 2023
FOODS, Özel Sayı Editörü, 2021 - 2023
FRONTIERS IN PHARMACOLOGY, Editör, 2021 - 2022
FRONTIERS IN NUTRITION, Özel Sayı Editörü, 2021 - 2022
International Journal Of Food Science And Technology, Özel Sayı Editörü, 2020 - 2021
Journal Of Food Quality, Özel Sayı Editörü, 2017 - 2018

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Sigma Xi, Üye, 2024 - Devam Ediyor , Amerika Birleşik Devletleri
Gıda Mühendisleri Odası , Üye, 2022 - Devam Ediyor , Türkiye
Belçika Beslenme Derneği (BNS), Üye, 2015 - 2016, Belçika
Gıda Teknologları Derneği (IFT), Üye, 2015 - 2016, Amerika Birleşik Devletleri

Bilimsel Hakemlikler

GELS, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
PHYTOTHERAPY RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024
PLANTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
Processes, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
SCIENTIFIC REPORTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE (CRFS), SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024

FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
Processes, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
EFOOD, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2024
CROP SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024
GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF SECONDARY METABOLITE, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2024
PLANTS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
EFOOD, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2024
MOLECULES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2023
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2023
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2023
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2022
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2021

Metrikler

Yayın: 141
Atıf (WoS): 2361
Atıf (Scopus): 2762
H-İndeks (WoS): 29
H-İndeks (Scopus): 30

Ödüller

Kamiloğlu Beştepe S., Bilim Akademisi Genç Bilim İnsanı Ödülü (BAGEP), Bilim Akademisi, Nisan 2024
Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Implementation of relevant fourth industrial revolution innovations across the supply chain of fruits and vegetables: A short update on Traceability 4.0", FOOD CHEMISTRY, 2022, Tübitak, Eylül 2023
Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Recent advances in the therapeutic potential of emodin for human health", BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY, 2022, Tübitak, Mart 2023
Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Oil matrix modulates the bioaccessibility of polyphenols: a study of salad dressing formulation with industrial broccoli by-products and lemon juice", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2022, Tübitak, Ocak 2023
Kamiloğlu Beştepe S., Bursa Uludağ Üniversitesi (BUÜ) 2021 yılı Bilim, Özel, Teşvik ve Hizmet Ödülleri, Bursa Uludağ Üniversitesi, Aralık 2022
Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Bioaccessibility of terebinth (Pistacia terebinthus L.) coffee polyphenols: Influence of milk, sugar and sweetener addition", FOOD CHEMISTRY, 2021, Tübitak, Haziran 2022
Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Effect of food matrix on the content and bioavailability of flavonoids", TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 2021, Tübitak, Haziran 2022
Kamiloğlu Beştepe S., Bilimsel Makale ödülü , Pmar Enstitüsü, Ocak 2022
Kamiloğlu Beştepe S., Bursa Uludağ Üniversitesi (BUÜ) 2020 yılı Bilim, Özel, Teşvik ve Hizmet Ödülleri, Bursa Uludağ

Üniversitesi, Aralık 2021

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Co-Ingestion of Black Carrot and Strawberry. Effects on Anthocyanin Stability, Bioaccessibility and Uptake", FOODS, 2020, Tübitak, Ocak 2021

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Industrial freezing effects on the content and bioaccessibility of spinach (*Spinacia oleracea* L.) polyphenols", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2020, Tübitak, Ekim 2020

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Effect of different freezing methods on the bioaccessibility of strawberry polyphenols", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2019, Tübitak, Kasım 2019

Kamiloğlu Beştepe S., Global Peer Review Awards - Top Reviewers in Agricultural Sciences, Publons, Eylül 2019

Kamiloğlu Beştepe S., Global Peer Review Awards - Top Reviewers in Cross-Field, Publons, Eylül 2019

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Authenticity and traceability in beverages", FOOD CHEMISTRY, 2019, Tübitak, Temmuz 2019

Kamiloğlu Beştepe S., Global Peer Review Awards - Top Reviewers in Agricultural Sciences, Publons, Eylül 2018

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Anti-inflammatory potential of black carrot (*Daucus carota* L.) polyphenols in a co-culture model of intestinal Caco-2 and endothelial EA.hy926 cells", MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH, 2017, Tübitak, Ocak 2018

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Black carrot pomace as a source of polyphenols for enhancing the nutritional value of cake: An in vitro digestion study with a standardized static model", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2017, Tübitak, Ocak 2018

Kamiloğlu Beştepe S., Global Peer Review Awards - Top Reviewers for Multidisciplinary, Publons, Eylül 2017

Kamiloğlu Beştepe S., En Başarılı Doktora Tezi ödülü, İstanbul Teknik Üniversitesi, Haziran 2017

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "A Review on the Effect of Drying on Antioxidant Potential of Fruits and Vegetables", CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2016, Tübitak, Mayıs 2017

Kamiloğlu Beştepe S., Global Peer Review Awards - Top Reviewers for Chemistry, Publons, Eylül 2016

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Bioaccessibility of Polyphenols from Plant-Processing Byproducts of Black Carrot (*Daucus carota* L.)", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 2016, Tübitak, Haziran 2016

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Evaluating the in vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2014, Tübitak, Ağustos 2015

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Colour retention, anthocyanin stability and antioxidant capacity in black carrot (*Daucus carota*) jams and marmalades: Effect of processing, storage conditions and in vitro gastrointestinal digestion", Journal of Functional Foods, 2015, Tübitak, Ağustos 2015

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Influence of different processing and storage conditions on in vitro bioaccessibility of polyphenols in black carrot jams and marmalades", FOOD CHEMISTRY, 2015, Tübitak, Ağustos 2015

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "In vitro gastrointestinal digestion of polyphenols from different molasses (pekmez) and leather (pestil) varieties", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2014, Tübitak, Ağustos 2015

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Home processing of tomatoes (*Solanum lycopersicum*): effects on in vitro bioaccessibility of total lycopene, phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2014, Tübitak, Ağustos 2015

Kamiloğlu Beştepe S., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü - "Polyphenol Content in Figs (*Ficus carica* L.): Effect of Sun-Drying", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 2015, Tübitak, Ağustos 2015

Ticari Kuruluş Özel, Mevsim Gıda Sanayi ve Soğuk Depo Ticaret A.Ş. (MVSM Foods), Ar-Ge
Mevsim Gıda Sanayi ve Soğuk Depo Tic. A.Ş.
İstanbul Teknik Üniversitesi