

PROF. DR. OSMAN SAĞDIÇ'IN

ÖZGEÇMİŞ VE ESER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Ünvanı : **PROF. DR.**

Adı Soyadı : **OSMAN SAĞDIÇ**

Yabancı Dil : **İngilizce**

Araştırma Alanları : **Gıda Teknolojileri,
Fonksiyonel Gıdalar,
Doğal antioksidan ve
antimikrobiyaller,
Baharat ve Uçucu Yağlar,
Bal-Propolis ve Diğer Arı Ürünleri,
Probiyotikler,
Laktik Asit Bakterileri**

İletişim Bilgileri;
E-mail : **osagdic@yildiz.edu.tr,
sagdic@gmail.com**

Tel; iş, cep : **0.212.3834575, 0.543.8019186**

Adres : **Yıldız Teknik Üniversitesi
Kimya Metalürji Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü
Davutpaşa Kampüsü
34210 İstanbul**



Görevler:

Görev Ünvanı	Görev Yeri	Yıllar
Araştırma Görevlisi	Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	1995-2004
Öğretim Görevlisi	Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2004-2006
Yrd. Doç. Dr.	Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2007-2008
Doç. Dr.	Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2008-2012
Doç. Dr.	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2012- 2013
Prof. Dr.	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2013-

İdari Görevleri:

Erciyes Üniversitesi, Nanoteknoloji Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, 2011- 2012

Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu MYO; Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanı, 2010- 2012

Erciyes Üniversitesi, Biyoteknoloji Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, 2009- 2012

Erciyes Üniversitesi, Nanoteknoloji Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, 2010- 2012

Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Enstitü Yönetim Kurulu Üyesi, 2010-2012
Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, 2009-2012
TÜBİTAK TEYDEP BİYOTEG GRUBU Danışma Kurulu Üyesi, 2011 - 2012
TÜBİTAK TEYDEP BİYOTEG GRUBU Yürütme Komitesi Üyesi, 2012 - 2015
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, ULUSAL SÜT KONSEYİ VE IDF Teknik Komite Üyesi,
2012 - 2016
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi (MAM), Gıda Enstitüsü, Danışman, 2012 - 2013
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi, Gıda Müh. Bölüm Başkan Yrd., 2012-2015
Adli Tıp Kurumu, 5. Dairesi Bilirkişi Komitesi Üyesi, 2014-.....
İstanbul Sanayi Odası (İSO) Eksperliği, 2014-.....
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi (MAM), Gıda Enstitüsü Müdürü, 2014 - 2015
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi (MAM), Gıda Enstitüsü, Danışman, 2015 - 2016
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi, Gıda Müh. Bölüm Başkanı, 2015- 2017
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi, Fakülte Kurulu Üyesi, 2014-.....
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi, Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, 2015-....
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi Dekan Vekili, 2016- 2017
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi Dekanı, 2017- 2020
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi (MAM), Başkan Danışmanı, 2018- 2020
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi Dekanı Vekili, 2020- 2021
Yıldız Teknik Üniv., Kimya Metalürji Fakültesi Dekanı, 2021-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

1. Yapar, N. 2008. *Geleneksel olarak fermente edilmiş gilaburu (Viburnum opulus L.) suyundan izole edilen laktik asit bakterilerinin endüstriyel fermente gilaburu suyu üretiminde kullanım olanakları*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
2. Gül, T. 2010. *Bayat ekmeklerin tarhana üretiminde değerlendirilmesi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
3. Cankurt, H. 2010. *Peynirli ketçap üretimi ve depolama stabilitesinin belirlenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
4. Şimşek, Z. 2010. *Fermente sucuk üretiminde, fermentasyon mikroorganizmaları kaynağı olarak turşu suyunun kullanılması*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
5. Karaman, K. 2012. *Bazı ozmofil mayaların (Zygosaccharomyces rouxii ve Zygosaccharomyces bailii) elma suyunda canlılığı ve inhibisyon olanaklarının cevap yüzey metodu ile araştırılması*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
6. Tokatlı, F. 2011. *Geleneksel Olarak Üretilen Kış Yoğurdunun Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Depolanmanın Etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
7. Polat, B. 2012. *Kayseri ve çevresinde yetişen bazı yabani meyvelerin biyoaktif özelliklerinin araştırılması*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
8. İltir, Ş.M. 2012. *GSM 900 ve GSM 1800 radyasyonunun in vitro ve meyve suyunda çeşitli mikroorganizmalar ile antioksidan özellikler üzerine etkileri*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
9. Bayram, O. 2012. *Yenilebilir bazı çiçeklerden biyoaktif ekstrakt ve doğal gıda boyası üretimi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.

10. Tekle, Ş. 2016. *Balık derilerinden jelatin üretimi, teknolojik ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
11. Fersahoğlu, H. 2016. *Farklı Renklerdeki Gülhatmi Çiçeklerinin Biyoaktif Özellikleri*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
12. Sağcan, N. 2016. *Yeşil çaydan L-teanin ekstraksiyon optimizasyonu ve saflaştırılması*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
13. Us, A.A. 2016. *Yeşil Çaylardan Farklı Yöntemlerle Katesin ve Kafein Ekstraksiyonu ve Bunların Saflaştırılması İçin Uygun Adsorbanların Belirlenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
14. Develioğlu-Arslan, A. 2016. *Un ve Unlu Mamullerde L-Sistein Tespitine Yönelik Kromotografik Ve Spektroskopik Metotların Geliştirilmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
15. Özkan, K. 2016. *Fermentasyonun Bazı Sebzelerin Biyoaktif Özelliklerine Etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
16. Göktaş, H. 2016. *Farklı polimerizasyon derecesine sahip inulinin kaplamalık çikolatada kullanım olanaklarının araştırılması*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
17. Özkaya, T. 2017. *Melastan dekstran üreten leuconostokların izolasyonu, dekstran üretimi ve özellikleri*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
18. Kayacan, S. 2017. *Farklı monofloral arı polenlerinin gama ışınlama ve UV-C uygulaması ile dekontaminasyonu*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
19. Farzam, M. 2017. *Deve sütünden ayran üretimi ve özellikleri*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
20. Yaman, H. 2017. *Santrifüj tekniği kullanılarak farklı devirlerde üretilen süzme yoğurdun çeşitli kalite özelliklerinin incelenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
21. Haykır, E.S. 2018. *Sirke üretim prosesinin bazı yabani meyvelerin biyoaktif özelliklerine etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
22. Alpat, U. 2018. *Çam balının fonksiyonel ve biyoaktif özelliklerinin ülkemizde üretilen diğer önemli ballarla karşılaştırılması*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
23. Atasoy, H. 2018. *Farklı partikül boyutlarındaki enginar lifinin özelliklerinin ve model gıdadaki etkilerinin belirlenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
24. Kocamaz-Özcan, B.E. 2018. *Reyhan yaprağından farklı yöntemler ile fenolik bileşik ekstraksiyon optimizasyonu*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
25. Gökdoğan, K. 2019. *Dekstranın biyoteknolojik olarak üretimi ve dondurma üretiminde kullanılması*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
26. Başdoğan, G. 2019. *Türkiye'nin farklı bölgelerinde üretilen arı polenlerinin kimyasal özelliklerinin belirlenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
27. Mergen Duymaz, G. 2020. *Çiçek ve Çam Ballarının Çeşitli Özellikleri Üzerine Depolama Sıcaklığı ve Ambalajın Etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
28. Dikmen, H. 2021. *Geleneksel yoğurtlardan izole edilen Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus suşlarının çoklu lokus gen analizi yöntemi ile genetik çeşitliliğinin belirlenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
29. Gül, B. 2021. *Fermentasyonun mantar turşusunun biyoaktivitesi ve çeşitli özelliklerine etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :

1. Albayrak, S. (2. Danışman), 2008. *Türkiye Helichrysum Gaertner (Asteraceae) Taksonlarının Biyoaktiviteleri*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
2. Öztürk, İ. 2013. *Geleneksel fermente sucuklardan izole edilen mayaların tanımlanması, teknolojik ve fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi ve sucuk üretimine uygun izolatların seçilmesi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
3. Demiral, E. (2. Danışman), 2014. *Ekzopolisakkarit oluşturan kültürlerle üretilen yağlı ve düşük yağlı beyaz peynirin tekstür, mikroyapı ve diğer özelliklerinin tespiti*. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
4. Cankurt, H. 2015. *Bazı bitki aromatik su ve uçucu yağlarının blok tipi eritme peyniri ve beyaz peynirin çeşitli özellikleri üzerine etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
5. Şimşek, Z. 2016. *Fermente sarımsak ve kırmızı biber kullanımının sucuğun bazı özelliklerine etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
6. Tosun, F. 2016. *Ekzopolisakkarit üreten laktik kültürlerin tereyağı, yayık tereyağı ve kaymağın kalite özellikleri üzerine etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
7. Tomaş, M. 2016. *Domatesin farklı yöntemlerle sosa işlenmesi ve son ürüne çeşitli fonksiyonel bileşen ilavesinin domates sosunun biyoaktivitesi ve biyoyararlılığı üzerine etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
8. Toker, Ö.S. 2016. *Çikolata kaplama formülasyonunda kullanılan bitkisel yağ tipi ve içeriğinin optimizasyonu*. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
9. Karaman, K. 2017. *Ekşi hamurdan fitaz aktivitesi yüksek maya ve laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve bu izolatların tam buğday ekmeği üretiminde kullanılması*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
10. Dedebaş, T. 2018. *Türkiye'de ticari olarak üretilen bazı uçucu yağlar ve tohum yağlarının depolama süresince oksidatif stabilitelerinin belirlenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
11. Çebi, N. 2018. *Helal gıda kapsamında yumuşak şekerlemelerde jelatin kökeninin tespitinde spektroskopik ve kromatografik yöntemlerin geliştirilmesi ve metot validasyonu*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
12. Bayram Y. 2019. *Safrandan Gıda Boyası Üretimi ve Mikroenkapsülasyonu*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
13. Özcan, F.Ş. 2019. *Türkiye'de bulunan meyan türlerinin bazı biyoaktif madde içerikleri bakımından karşılaştırılarak fonksiyonel toz içecek eldesinde kullanılması*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
14. İspirli, H. 2020. *Lactobacillus reuteri E81'de kodlanan glukansükraz ve glukano transferaz enzimlerinin biyokimyasal karakterizasyonu, bu enzimler ile özgün prebiyotik oligosakkaritlerin üretimi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
15. Göktaş, H. 2021. *Çeşitli kaynaklardan Saccharomyces cerevisiae var. bouldarii'nin izolasyonu ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
16. Baycar, A. 2021. *Bazı doğal renklendiricilerin beyaz çikolatada kullanımı ve biyoyararlılıklarının belirlenmesi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
17. Kayacan Çakmakoğlu, S. (Devam ediyor), *Geleneksel yoğurtlardan izole edilen proteolitik Aktivitesi Yüksek Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus suşlarının biyoaktif peptit üretimlerinin optimizasyonu üretilen biyoaktif*

Projelerde Yaptığı Görevler :

TÜBİTAK Projeleri

1. Türkiye 'de ticari açıdan önemli Lamiaceae (Labiatae) familyasına ait baharat veya çesni olarak kullanılan bitkilerin fenolik bileşenleri ile antioksidan ve antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi. TÜBİTAK- TOGTAG, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 104O022, 2006. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.09.2004- Bitiş 01.09.2006. **Bütçe: 33.000 TL**
2. Üzüm posasının antimikrobiyal ve antioksidan katkı olarak gıda sanayinde değerlendirilmesi. TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Yürütücü**, Proje No:105O154, 2008. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.09.2005- Bitiş 01.03.2008. **Bütçe: 65.522 TL**
3. Etlik Piliç ve Cıvcıvlerde Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antibakteriyal, Antioksidan ve Büyümeyi Artırıcı Etkilerinin Araştırılması. TÜBİTAK Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje No:103V072, 2005. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.04.2004- Bitiş 01.10.2005. **Bütçe: 19.455 TL**
4. Gıdalarda toksik bir bileşik olan hidrosimetilfurfuralin (5-HMF) biyolojik ve kimyasal yöntemle azaltılma olanakları. TÜBİTAK-TOVAG Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 106O289, 2008. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.09.2006- Bitiş 01.03.2008. **Bütçe: 34.100 TL**
5. Piliç etlerinin lezzet kalitesi ve raf ömrünün geliştirilmesinde kekikli yem kullanımı. TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 106O454, 2008. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.09.2006- Bitiş 01.09.2008. **Bütçe: 102.745 TL**
6. Geleneksel et ürünümüz olan sucuktan izole edilen fermentatif bakterilerin starter kültür olarak kullanım potansiyelinin belirlenmesi. TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 107O897, 2010. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.03.2008- Bitiş 01.03.2010. **Bütçe: 218.217 TL**
7. Geleneksel fermente gilaburu (Viburnum opulus L.) meyve suyundan izole edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik özellikleri ve endüstriyel üretimde kullanımları. TÜBİTAK-TOVAG Araştırma Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: 110O214, 2013. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.11.2010- Bitiş 01.05.2013. **Bütçe: 194.239 TL**
8. Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi. TÜBİTAK- TOVAG Kariyer Destek Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 110O594, 2013. 3501 Kariyer Destek (Ulusal), Başlangıç 01.05.2011- Bitiş 01.05.2013. **Bütçe: 157.950 TL**
9. Sağlığı Koruyucu ve Geliştirici Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Probiyotik Boza Üretimi, Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi ve Toplum Tarafından Kabul Edilebilirliğinin Araştırılması. TÜBİTAK- COST Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 110O531, 2012. COST Projesi (Uluslararası), Başlangıç 01.02.2011- Bitiş 01.05.2012. **Bütçe: 239.000 TL**
10. Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Gıdaların Tekstürel, Reolojik ve Mikroyapısal Özelliklerine Etkisi. TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 112O169, 2014. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.11.2012- Bitiş 01.11.2014. **Bütçe: 165.460 TL**
11. Türkiye'de ticari olarak yetiştirilen farklı türdeki adaçayı tohumlarından optimum koşullarda endüstriyel ölçekte gam üretimi ve bu gamların fizikokimyasal, kompozisyonel, konformasyonel, mikroyapısal, teknolojik ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi. TÜBİTAK- TOVAG Kariyer Destek Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 112O533, 2016. 3501 Kariyer Destek Projesi (Ulusal), Başlangıç 15.10.2013- Bitiş 15.04.2016. **Bütçe: 210.226 TL**

12. *Sebzelerin Mikrobiyal ve Pestisit Güvenliğinin Sağlanmasında Ultrases ve Düşük Şiddet Elektrik Akımının Birlikte Kullanılma Olanaklarının Belirlenmesi.* TÜBİTAK- TOVAG Kariyer Destek Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 1130448, 2015. 3501 Kariyer Destek Projesi (Ulusal), Başlangıç 15.11.2013- Bitiş 15.11.2015. **Bütçe: 120.834 TL**
13. *İstant Nane Çayı, Buzlu Nane Çayı ve Mikroenkapsüle Nane Esansiyel Yağı Üretimi.* TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 1130471, 2015. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.12.2013- Bitiş 01.12.2015. **Bütçe: 267.393 TL**
14. *β-V Tohum Kristalleri Kullanımı ile Non-Karyojenik Çikolata Üretimi.* TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi (Devam Ediyor), **Danışman**, Proje Numarası: 1150028, 2016. 3001 Başlangıç Ar-Ge Projesi (Ulusal), Başlangıç 15.04.2015- Bitiş 15.10.2016. **Bütçe: 59.997,3 TL**
15. *EPA ve DHA İlaveli Fonksiyonel Çikolata Çeşitlerinin Geliştirilmesi.* TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 2150465, 2016. 1002 Hızlı Destek Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.02.2016- Bitiş 15.11.2016. **Bütçe: 29.650 TL**
16. *Gıda mühendisliği ve ilgili alanlara yönelik disiplinlerarası TÜBİTAK projesi hazırlama.* TÜBİTAK- BİDEB 2237 Eğitim Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: 1129B371400067, 2014.
17. *Yiyeceklerimizde ve İçeceklerimizde Bizi Bekleyen Tehlikeler: Gıda Bilinci Kazandırma.* TÜBİTAK- BİDEB 4004 Eğitim Projesi, **Eğitmen**, Proje Numarası: 1129B371400067, 2014.
18. *Fen Bilimlerinde Disiplinler Arası Uygulamalı Proje Hazırlama Eğitimi-I.* TÜBİTAK- BİDEB 2237 Eğitim Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 1129B371300044, 2013.
19. *Fen Bilimlerinde Disiplinler Arası Uygulamalı Proje Hazırlama Eğitimi-II.* TÜBİTAK- BİDEB 2237 Eğitim Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 1129B371300302, 2013.
20. *Ülkemize Özgü Yoğurt, Peynir Kültürü Geliştirilmesi ve Pilot Ölçekte Üretimi.* TÜBİTAK- KAMAG Araştırma Projesi (Devam Ediyor), **Yürütücü**, Proje Numarası: 116G024, 2019. 1007 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 15.12.2017- Bitiş 15.12.2020. **Bütçe: 887.393 TL**
21. *Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği.* TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Danışman**, Proje Numarası: 116R040, 2019. 1001 Araştırma Projesi (Ulusal), Başlangıç 01.03.2017- Bitiş 01.06.2019. **Bütçe: 267.393 TL**
22. *Helal Gıda Denetiminde Jelatin, Glutamat ve L-Sisteinin Kaynağına Yönelik Hızlı, Ekonomik ve Pratik Tespit Metotlarının Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yaygınlaştırılması.* TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 1150065, 2019. 1003 Öncelikli Alanlar AR-GE Projesi (Ulusal), Başlangıç 15.10.2015 - Bitiş 15.10.2019. **Bütçe: 700.000 TL**
23. *Ekşi Hamur Fermantasyonunun Nişasta Sindirilebilirliğine, Mineral ve Protein Biyoerişebilirliğine Etkisinin Araştırılması.* TÜBİTAK- TOVAG Hızlı Destek Projesi (Devam ediyor), **Araştırmacı**, Proje Numarası: 1190605, 2020. 1002 Hızlı Destek (Ulusal), Başlangıç 01.09.2019- Bitiş 01.09.2020. **Bütçe: 45.000 TL**

DPT Projeleri

1. *Ülkemizde üretilen toksik balların kimyasal, antibakteriyel ve toksik özelliklerinin belirlenmesi.* Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: DPT-06-02, 2005.
2. *Et ve et ürünlerinde farklı tür hayvan etlerinin saptanması için multiplex ve real time PCR tekniklerinin geliştirilmesi ve biyoçip üretimi.* Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Araştırma Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 2003K120420, 2005.

BAP Projeleri

1. *Bazı baharat ekstraktlarının antibakteriyel özelliklerinin belirlenmesi.* Süleyman Demirel Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje No: SDÜ-AF-140, 1998.
2. *Tulum peyniri üretiminde starter kültür kullanımı üzerinde araştırmalar.* Süleyman Demirel Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje No: SDÜ-AF-537, 2002.
3. *Türkiye’de üretilen küflü peynirlerin mikroflorası ve özellikleri.* Süleyman Demirel Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje No: SDÜ-03-M-706, 2003.
4. *Lactobacillus helveticus ve yoğurt bakterileri kullanılarak fermente edilen sütü farklı sıcaklıklarda çöktürmenin çökeleğin kalitesi üzerine etkisi.* Süleyman Demirel Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje No: 04- M- 966, 2004.
5. *Kekik Uçucu yağının taze ve dondurularak muhafaza edilen etlerin lezzet ve raf ömrü üzerine etkisi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-06- 10, 2006.
6. *Tereyağlarında bozulma etmeni mayaların belirlenmesi ve kontrolü.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBA-07-42, 2007.
7. *Bayat ekmeklerin tarhana üretiminde değerlendirilmesi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-08-588, 2008.
8. *Üzüm posasından ekstrakte edilen antosiyanin bazlı renk maddelerinin biyolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bazı gıda maddelerinde renklendirici olarak kullanımı.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBY-09-766, 2009.
9. *Siyah havuç ve kırmızı lahanadan ekstrakte edilen antosiyanin bazlı renk maddelerinin biyolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bazı gıda maddelerinde renklendirici olarak kullanımı.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBY-09-768, 2009.
10. *Bazı ozmofil mayaların (Zygosaccharomyces rouxii ve Zygosaccharomyces bailii) çeşitli meyve suyu ve konsantrelerinde canlılığı ve inhibisyon olanaklarının araştırılması.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-09-1005, 2009.
11. *Peynirli ketçap üretilmesi optimizasyonu ve depolama stabilitesinin incelenmesi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-09-1016, 2009.
12. *Turşu suyunun fermente sucuk üretiminde starter kültür olarak kullanım olanakları.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-09-1054, 2009.
13. *Geleneksel olarak üretilen kış yoğurdunun fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine depolanmanın etkisi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-10-3021, 2010.
14. *Yenilebilir bazı çiçeklerden biyoaktif ekstrakt ve doğal gıda boyası üretimi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-10-3019, 2010.
15. *Toksik ballarda confocal mikroskop ile polen analizi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: 06-AY-16, 2006.
16. *Geleneksel fermente sucuklardaki mayaların izolasyonu, tanımlanması, starter kültür olarak kullanılabilmesi için önemli teknolojik ve fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBA-10-3330, 2010.
17. *Geleneksel fermente sucuklardan izole edilen bazı mayaların, fermente sucuk üretiminde starter kültür olarak kullanılmaları sonucu sucuğun fizikokimyasal ve tekstürel özellikleri ile aromatik bileşiklerindeki değişimler.* Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBD-10-3347, 2010.

18. *Kayseri'de yetişen bazı yabancı meyvelerin biyoaktif özelliklerinin araştırılması*. Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: FBY-10-3375, 2010.
19. *GSM 900 ve GSM 1800 radyasyonunun in vitro ve meyve suyunda çeşitli mikroorganizmalar ile antioksidan özellikler üzerine etkileri*. Erciyes Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, **Proje Yürütücüsü**, Proje Numarası: FBY-11-3676, 2011.
20. *Türkiye Senecio L. cinsi (Asteraceae) türlerinin taksonomik ve biyokimyasal yönden incelenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-05-21, 2005.
21. *Kayseri ve yakın çevresindeki bazı ilçelerin (Bünyan, Develi ve İncesu) kaynak ve içme sularında bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-08-545, 2008.
22. *Real-Time PCR tekniği ile et ürünlerinde farklı hayvan türlerine ait etlerinin tespit edilmesi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-07-23, 2007.
23. *Taze olarak tüketilen bazı bitkilerin toplam fenolik antioksidan ve antimikrobiyal aktiviteleri üzerine vurgulu elektrik alanı uygulaması ve klasik ekstraksiyon sistemlerinin etkilerinin karşılaştırılması*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-07-02, 2007.
24. *Türkiye 'de çay ve baharat olarak tüketilen bazı tıbbi bitkilerin antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-09-857, 2009.
25. *Çeşitli gıda formülasyonlarında gıda katkı maddesi olarak kullanılan jelatinin orijininin UPLC-MS QToF-MS sistemi kullanılarak tespitine yönelik yöntem geliştirilmesi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-10-2895, 2010.
26. *Ratlarda sisleptinin yol açtığı hepatotoksistide kekik ve üzüm çekirdeği özütünün etkilerinin araştırılması*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: TSY-09-1019, 2009.
27. *Ülkemizde işlenmiş üzümlerin çekirdek yağlarının yemeklik yağ kalitesinin belirlenmesi ve çekirdek ekstraktı ve yağının bazı yemeklik yağların stabilitesine etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-10-2960, 2010.
28. *Çiğ Sütten Üretilen Geleneksel Peynirlerin Fizikokimyasal Özellikleri, Mikrobiyal Güvenliği ve Tekstürü Üzerine Kekik ve Sarımsak Aromatik Sularının Etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Yürütücü**, 2012.
29. *Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Sosların Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin İncelenmesi ve Probiyotik Çemen ve Domates Sosu Üretimi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Yürütücü**, 2012.
30. *Ekzopolisakkarit Üreten Laktik Kültürlerin Tereyağı, Yayık Tereyağı ve Kaymağın Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FDK-2013-4675, 2016.
31. *Fermente Sarımsak ve Kırmızı Biber Kullanımının Sucuğun Bazı Özelliklerine Etkisi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FDK-2013-4676, 2016.
32. *Türkiye'de Ticari Olarak Üretilen Bazı Uçucu Yağlar ve Tohum Yağlarının Depolama Süresince Oksidatif Stabilitelerinin Belirlenmesi*. Erciyes Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FDK-2015-5404, 2018.
33. *Çiğ Sütten Üretilen Geleneksel Peynirlerin Fizikokimyasal Özellikleri Mikrobiyal Güvenliği ve Tekstürü Üzerine Kekik ve Sarımsak Aromatik Sularının Etkisi*. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, **Yürütücü**, Proje Numarası: 2012-07-05-KAP03, 2016.

- 34.** Uçucu yağların Polivinil alkol/Kitosan nanopartikülleri içerisine elektrosprey metodu ile enkapsüle edilmesi ve antifungal etkinliklerinin belirlenmesi. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-2018-3336, 2019.
- 35.** Gül Yağının FTIR ve Raman Teknikleri Kullanılarak Otantisitesinin Belirlenmesi. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FBA-2019-3625, (Devam ediyor).
- 36.** Olgunlaşmamış Siyez Buğdayının Fizikokimyasal Besinsel ve Prebiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, **Araştırmacı**, Proje Numarası: FCD-2019-3557, (Devam ediyor).
- 37.** Fermente Gıdalardan *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii*'nin İzolasyonu ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, **Yürütücü**, Proje Numarası: FDK-2019-3633, (Devam ediyor).
- 38.** Fermente Gıdalardan İzole Edilen Aromatik Mayalardan Maya Ekstraktı Üretimi. Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, **Yürütücü**, Proje Numarası: FDK-2019-3663, (Devam ediyor).

Diğer Projeler (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı- TAGEM Projesi; Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, SANTEZ Projesi; İSTKA Projesi)

- 1.** *Lale Soğanı Üretiminde Atık Olarak Ortaya Çıkan Lale Çiçeklerinden Doğal Gıda Boyası ve Biyoaktif Madde Üretimi.* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: TAGEM/ 10/AR-GE/03, 2010.
- 2.** *Ülkemizde Yetişen Bazı Gül Çeşitlerinin Peyzaj ve Endüstriyel Amaçlı (Tıp, Kozmetik ve Gıda Sektöründe) Kullanım Olanaklarının Araştırılması.* Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, SANTEZ Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: 01177.STZ.011-2, 2013.
- 3.** *Gıdalara Normal veya Tağşiş Amaçlı Katılan Jelatin Kaynağının Tespiti İçin Yeni Yöntemlerin Geliştirilmesi.* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: TAGEM/ 13/AR-GE/05, 2015. Bütçe: 138 183,97 TL.
- 4.** *Ekşi Hamurdan Starter Kültür Olarak Kullanılabilecek Mayaların İzolasyonu, Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bu Mayaların Ekmek Üretiminde Kullanılması.* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Projesi, **Araştırmacı**, Proje Numarası: TAGEM/ 13/AR-GE/03, 2015. Bütçe: 170 660 TL.
- 5.** *Arı Ürünleri Mükemmeliyet Merkezi (Araştırmacı Arılar).* İSTKA Projesi, **Proje Ortağı**, Proje Numarası: TR10/14/YEN/0028, 2014.
- 6.** *Farklı yağ çeşitlerinin kaplamalık çikolatanın reolojisine etkisinin incelenmesi ve kaplamalık çikolata kalitesinin geliştirilmesi.* Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, SANTEZ Projesi, **Yürütücü**, Proje Numarası: 0833.STZ.2014, 2016. Bütçe: 237.124,65 TL

Patent ve Patent Başvuruları:

No	Başvuru No	Buluş Başlığı
1	2010/00240	Şalgam sosu (İncelemesiz Patent No: TR 2010 00240 B)
2	2011/04597	Lale taç yapraklarından elde edilen doğal gıda renklendiricisi
3	2010/04131	Mikrobiyal dondurma
4	2011/10516	Sümbül çiçeklerinden parfümeride kullanılabilen koku maddesi üretim yöntemi
5	2010/00241	Peynir altı suyu katkılı şalgam suyu

6	2012/05882	GSM 900 ve GSM 1800 radyasyonunun mikroorganizmaların aktivasyon ve inaktivasyonunda kullanılması üzerine yeni bir yöntem
7	2015/04728	Gülhatmi çiçeğinin çiçek tozlarından gam üretimi
8	2015/05035	Ketencik (<i>Camelina sativa</i> (L) Crantz) tohumundan üretilen yeni bir gam
9	2015/07552	Yumurta ile besin değeri zenginleştirilmiş peynirler
10	2017/03522	Oleik Asit İçeriği Yüksek Bitkisel Sıvı Yağ Karışım Oleojeline Bal İlavesi İle Üretilen Yeni Bir Sürülebilir Kahvaltılık Margarin

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Institute of Food Technologists (IFT)

Türk Biyoteknoloji Derneği

International Dairy Federation (IDF)

Ödüller :

2004 Erciyes Üniversitesi, Yurtdışı Yayın Ödülü

2006 Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2007 Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2008 Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2009 Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2010 Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2011 TÜBİTAK TEŞVİK ÖDÜLÜ

2012 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2013 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2014 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2015 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2016 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2017 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2018 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

2019 Yıldız Teknik Üniversitesi, Bilimsel Yayın Ödülü

SCI-SCIE Yayınlarına Yapılan Toplam Atıf Sayısı (Web of Science):

5.432

h-indeksi:

37

EDİTÖRLÜK:

Turkish Journal of Agriculture and Forestry (SCI Expanded)

Avrupa Bilim ve Teknolojisi Dergisi (EJOSAT- TR Dizin)

Diğer :

ULUSLARARASI:

Uluslararası Kongre

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: ISSY 35: "Yeast Cornucopia: Yeast for health and wellbeing", 21-25 October 2019, Antalya, Türkiye.

Uluslararası Sempozyum

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: The International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 05-07 October 2017, Malatya, Türkiye.

Uluslararası Konferans

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May 2019, Tetova, Macedonia.

Uluslararası Sempozyum

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: The 15th International Cereal And Bread Congress, 18-21 April 2016, İstanbul.

Uluslararası Sempozyum

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1-4 October 2015, Sarajevo-Bosnia and Herzegovina.

Uluslararası Konferans

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, 14-17 October 2014, Istanbul, Turkey.

Uluslararası Sempozyum

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013, St. Kliment Ohridski-Bitola, Macedonia.

Uluslararası Kongre

Organizasyon Komitesi Üyesi: FoodMicro2012, Global Issues in Food Microbiology, 3-7 September 2012, İstanbul.

Uluslararası Sempozyum

Organizasyon Komitesi Üyeliği: International Dairy Symposium (24-28 May 2004).

ULUSAL:

Ulusal Kongre

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: Ulusal Akreditasyon ve Güvenliği Kongresi, 16-18 Mayıs 2013, YTÜ Davutpaşa Kongre Salonu Esenler, İstanbul.

Ulusal Kongre

Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi: Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay.

Ulusal Kongre

Düzenleme Komitesi Başkanı: II. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (09 Aralık 2010).

TÜBİTAK (TOVAG, TBAG, KAMAG ve TEYDEP Grupları) Proje Hakemliği ve İzleyici Hakemlikler

SCI ve Uluslararası İndekslerdeki Dergilerde Hakemlik:

1. Advances in Food Sciences
2. African Journal of Agricultural Research
3. African Journal of Biotechnology
4. American Journal of Food Technology
5. Bioresource Technology
6. Ecology of Food & Nutrition
7. European Food Research and Technology
8. Food Chemistry
9. Foodborne Pathogens and Disease
10. Food Science and Technology International
11. International Journal of Food Properties
12. International Journal of Food Science and Technology
13. Italian Journal of Food Science
14. Journal of Agricultural and Food Chemistry
15. Journal of Applied Microbiology
16. Journal of Food Biochemistry
17. Journal of Food Process Engineering
18. Journal of Food Processing and Preservation
19. Journal of Food Quality
20. Journal of Food Science
21. Journal of Food Science and Technology
22. Journal of the Science of Food and Agriculture
23. Letters in Applied Microbiology
24. LWT-Journal of Food Science and Technology
25. Molecules
26. Pharmaceutical Biology
27. Process Biochemistry
28. Turkish Journal of Agriculture and Forestry
29. Turkish Journal of Biology
30. Records of Natural Products

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2018-2019	Bahar	Fonksiyonel Bileşenler	3	0	25
		Fonksiyonel Gıdalar	3	0	12
		Fermente Süt Ürünleri ve Probiyotikler	3	0	8
		Araştırma Yöntemleri ve Etik	2	0	18
2019-2020	Güz	Fermente Süt Ürünleri ve Probiyotikler	3	0	8
		Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	65
		Araştırma Yöntemleri ve Etik	2	0	17
		Doğal Antioksidan ve Antimikrobiyaller	3	0	3
		Gıda Mühendisliğinde Tarasım	0	2	5
		Bitirme Tezi	0	2	4

ESER LİSTESİ

A.1. SCI-SCIE Kapsamı Dergilerde Yayınlanan veya Yayına Kabul Edilen Uluslararası makaleler :

- A1. Sağdıç, O.,** M. Arici, O. Simşek, "Selection of starters for a traditional Turkish yayik butter made from yoghurt", *Food Microbiology*, **19** (4), 303-312 (2002). (Doktora tezinden üretilmiştir). DOI: [10.1006/yfmic.489](https://doi.org/10.1006/yfmic.489).
- A2. Sağdıç, O.,** A. Kuşçu, M. Özcan, S. Özçelik, "Effects of Turkish spice extracts at various concentrations on the growth of *Escherichia coli* O157:H7", *Food Microbiology*, **19** (5), 473-480 (2002). DOI: [10.1006/yfmic.494](https://doi.org/10.1006/yfmic.494).
- A3. Sağdıç, O.,** M. Özcan, "Antibacterial activity of Turkish spice hydrosols", *Food Control*, **14** (3), 141-143 (2003). DOI: [10.1016/S0956-7135\(02\)00057-9](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(02)00057-9).
- A4. Öner, Z., B. Şimşek, O. Sağdıç,** "Determination of some properties of Turkish tulum cheese", *Milchwissenschaft-Milk Science International*, **58** (3/4), 152-154 (2003). WOS:000184958600011.
- A5. Akcil, A., A.G. Karahan, H. Ciftci, O. Sagdic,** "Biological treatment of cyanide by natural isolated bacteria (*Pseudomonas* sp.)". *Minerals Engineering*, **16** (7), 643-649 (2003). DOI: [10.1016/S0892-6875\(03\)00101-8](https://doi.org/10.1016/S0892-6875(03)00101-8).
- A6. Özkan, G., O. Sağdıç, M. Özcan,** "Note: Inhibition of pathogenic bacteria by essential oils at different concentrations", *Food Science and Technology International*, **9** (2), 85-88 (2003). DOI: [10.1177/108201303033884](https://doi.org/10.1177/108201303033884).
- A7. Sağdıç, O.** "Sensitivity of four pathogenic bacteria to Turkish thyme and oregano hydrosols", *LWT- Food Science and Technology (Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie)*, **36** (5), 467-473 (2003). DOI: [10.1016/S0023-6438\(03\)00037-9](https://doi.org/10.1016/S0023-6438(03)00037-9).
- A8. Sağdıç, O.,** B. Şimşek, E. Küçüköner, "Microbiological and physicochemical characteristics of Van herby cheese, a traditional Turkish dairy product", *Milchwissenschaft-Milk Science International*, **58** (7/8), 382-385 (2003). WOS:000185529900010.
- A9. Sağdıç, O.,** A.G. Karahan, M. Özcan, G. Özkan, "Note: Effect of some spice extracts on bacterial inhibition", *Food Science and Technology International*, **9** (5), 353-358 (2003). DOI: [10.1177/108201303038976](https://doi.org/10.1177/108201303038976).
- A10. Baydar, H., O. Sağdıç, G. Özkan, T. Karadoğan,** "Antibacterial activity and composition of essential oils from *Origanum*, *Thymbra* and *Satureja* species with commercial importance in Turkey", *Food Control*, **15** (3), 169-172 (2004). DOI: [10.1016/S0956-7135\(03\)00028-8](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(03)00028-8).
- A11. Arici, M., B. Bilgin, O. Sagdic, C. Ozdemir,** "Some characteristics of *Lactobacillus* isolates from infant faeces", *Food Microbiology*, **21** (1), 19-24 (2004). DOI: [10.1016/S0740-0020\(03\)00044-3](https://doi.org/10.1016/S0740-0020(03)00044-3).
- A12. Sagdic, O.,** B. Simsek, H. Orhan, M. Dogan, "Effect of κ -carrageenan on bacteria and some characteristics of yoghurt", *Milchwissenschaft-Milk Science International*, **59** (1/2), 45-47 (2004). WOS:000220898900014.
- A13. Göktürk-Baydar, N., G. Özkan, O. Sağdıç,** "Total phenolic contents and antibacterial activities of grape (*Vitis vinifera* L.) extracts", *Food Control*, **15** (5), 335-339 (2004). DOI: [10.1016/S0956-7135\(03\)00083-5](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(03)00083-5).

- A14. Sağdıç, O.,** M. Dönmez, M. Demirci, "Comparison of characteristics and fatty acid profiles of traditional Turkish yayik butters produced from goats', ewes' or cows' milk", *Food Control*, **15** (6), 485-490 (2004). DOI: [10.1016/j.foodcont.2003.07.003](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2003.07.003).
- A15. Özcan, M., O. Sağdıç, G. Özkan,** "Antibacterial effects of Turkish pollen and propolis extracts at different concentrations", *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, **55**, 39-40 (2004). WOS:000222054900004.
- A16. Özkan, G., O. Sağdıç, N. Gokturk-Baydar, H. Baydar,** "Note: Antioxidant and antibacterial activities of *Rosa damascena* flower extracts", *Food Science and Technology International*, **10** (4), 277-281 (2004). DOI: [10.1177/1082013204045882](https://doi.org/10.1177/1082013204045882).
- A17. Aktan, S., O. Sagdic,** "Dried rose (*Rosa damascena* Mill.) dreg: An alternative litter material in broiler production", *South African Journal of Animal Science*, **34** (2), 75-79 (2004). WOS: 000224120900002.
- A18. Öner, Z., O. Sağdıç, B. Şimşek,** "Lactic acid bacteria profiles and tyramine and tryptamine contents of Turkish tulum cheeses", *European Food Research and Technology*, **219** (5), 455-459 (2004). DOI: [10.1007/s00217-004-0962-x](https://doi.org/10.1007/s00217-004-0962-x).
- A19. Özkan, G., O. Sağdıç, N. Göktürk-Baydar, Z. Kurumahmutoglu,** "Antibacterial activities and total phenolic contents of grape pomace extracts", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **84** (14), 1807-1811 (2004). DOI: [10.1002/jsfa.1901](https://doi.org/10.1002/jsfa.1901).
- A20. Gül, H., S. Özçelik, O. Sağdıç, M. Certel,** "Sourdough bread production with lactobacilli and *S. cerevisiae* isolated from sourdoughs", *Process Biochemistry*, **40** (2), 691-697 (2005). DOI: [10.1016/j.procbio.2004.01.044](https://doi.org/10.1016/j.procbio.2004.01.044).
- A21. Sagdic, O., S. Yasar, A.N. Kisioglu,** "Antibacterial effects of single or combined plant extracts", *Annals of Microbiology*, **55** (1), 67-71 (2005). WOS:000228393100012.
- A22. Özkan, G., O. Sağdıç, M. Özcan, H. Özçelik, A. Ünver,** "Antioxidant and antibacterial activities of Turkish endemic *Sideritis* extracts", *Grasas y Aceites*, **56** (1), 16-20 (2005). WOS:000230558200003.
- A23. Sağdıç, O., B. Şimşek, O.V. Gursoy, H. Padem,** "Some characteristics of Surk, a traditional Turkish cheese", *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, **56** (1), 13-15 (2005). WOS:000227628000003.
- A24. Sagdic, O., H. Soyigit, S. Ozcelik, H. Gul,** "Viability of *Escherichia coli* O157:H7 during the fermentation of tarhana produced with different spices", *Annals of Microbiology*, **55** (2), 97-100 (2005). WOS:000230202100003.
- A25. Donmez, M., A.K. Seckin, O. Sagdic, B. Simsek,** "Chemical characteristics, fatty acid compositions, conjugated linoleic acid contents and cholesterol levels of some traditional Turkish cheeses", *International Journal of Food Science and Nutrition*, **56** (3), 157-163 (2005). DOI: [10.1080/09637480500131137](https://doi.org/10.1080/09637480500131137).
- A26. Sağdıç, O., G. Özkan, M. Özcan, S. Özçelik,** "A study on inhibitory effects of Sigla tree (*Liquidambar orientalis* Mill. var. *orientalis*) storax against several bacteria", *Phytotherapy Research*, **19** (6), 549-551 (2005). DOI: [10.1002/ptr.1654](https://doi.org/10.1002/ptr.1654).
- A27. Özdemir, C., M. Demirci, S. Özdemir, O. Sagdic,** "Production and some properties of yoghurt ice cream in Turkey", *Milchwissenschaft-Milk Science International*, **60** (4), 419-422 (2005). WOS:000232812100020.

- A28.** Silici, S., N. Koç, F. Mutlu-Sarıguzel, **O. Sagdic**, "Mould inhibition in different fruit juices by propolis", *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, **56** (4), 87-90 (2005). [WOS:000232142700004](#).
- A29.** Arici, M., **O. Sagdic**, U. Gecgel, "Antibacterial effect of Turkish black cumin (*Nigella sativa* L.) oils", *Grasas y Aceites*, **56** (4), 259-262 (2005). [WOS:000235933500003](#).
- A30.** Tarakci, Z., K. Ekici, **O. Sagdic**, E. Kucukoner, "The effect of black cumin on ripening of Tulum cheese", *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, **56** (6), 135-139 (2005). [WOS:000235139700004](#).
- A31.** Yetim, H., A. Kayacier, Z. Kesmen, **O. Sağıdıç**, "The effects of nitrite on the survival of *Clostridium sporogenes* and the autoxidation properties of the Kavurma", *Meat Science*, **72** (2), 206-210 (2006). [DOI: 10.1016/j.meatsci.2005.07.002](#).
- A32.** Kucukoner, E., Z. Tarakci, **O. Sagdic**, "Physicochemical and microbiological characteristics and mineral content of herby cacik, a traditional Turkish dairy product", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **86** (2), 333-338 (2006). [DOI: 10.1002/jsfa.2265](#).
- A33.** Sagun, E., H. Durmaz, Z. Tarakci, **O. Sagdic**, "Antibacterial activities of the extracts of some herbs used in Turkish herby cheese against *Listeria monocytogenes* serovars", *International Journal of Food Properties*, **9** (2), 255-260 (2006). [DOI: 10.1080/10942910600596365](#).
- A34.** Dogan, M., B.C. Liman, **O. Sagdic**, "Total aflatoxin levels of instant foods in Turkey", *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, **57** (2/4), 56-59 (2006). [WOS:000237858500006](#).
- A35.** Gokturk Baydar, N., **O. Sagdic**, G. Ozkan, S. Cetin, "Determination of antibacterial effects and total phenolic contents of grape (*Vitis vinifera* L.) seed extracts", *International Journal of Food Science and Technology*, **41** (7), 799-804 (2006). [DOI: 10.1111/j.1365-2621.2005.01095.x](#).
- A36.** Yetim, H., **O. Sagdic**, M. Dogan, H.W. Ockerman, "Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients", *Meat Science*, **74**, 354-358 (2006). [DOI: 10.1016/j.meatsci.2006.04.001](#).
- A37.** **Sagdic, O.**, A. Aksoy, G. Ozkan, "Evaluation of the antibacterial and antioxidant potentials of cranberry (*Gilaburu, Viburnum opulus* L.) fruit extract", *Acta Alimentaria*, **35** (4), 487-492 (2006). [DOI: 10.1556/AAlim.35.2006.4.12](#).
- A38.** Ozcan, M.M., **O. Sağıdıç**, G. Ozkan, "Inhibitory effects of spice essential oils on the growth of *Bacillus* species", *Journal of Medicinal Food*, **9** (3), 418-421 (2006). [DOI: 10.1089/jmf.2006.9.418](#).
- A39.** Simsek, B., **O. Sagdic**, S. Ozcelik, "Survival of *Escherichia coli* O157:H7 during the storage of ayran produced with different spices", *Journal of Food Engineering*, **78** (2), 676-680 (2007). [DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.11.005](#).
- A40.** Durmaz, H., E. Sagun, H. Sancak, **O. Sagdic**, "The fate of two *Listeria monocytogenes* serotypes in "cig kofte" at different storage temperatures", *Meat Science*, **76**, 123-127 (2007). [DOI: 10.1016/j.meatsci.2006.10.020](#).
- A41.** Koc, N., S. Silici, F. Mutlu-Sarıguzel, **O. Sagdic**, "Antifungal activity of propolis in four different fruit juices", *Food Technology and Biotechnology*, **45** (1), 57-61 (2007). [WOS:000245219000009](#).

- A42.** Ozkan, G., **O. Sagdic**, L. Ekici, I. Ozturk, M.M. Ozcan, "Phenolic compounds of Turkish endemic *Origanum sipyleum* L. extract, and its antioxidant and antibacterial activities", *Journal of Food Lipids*, **14**, 157-169 (2007). DOI: [10.1111/j.1745-4522.2007.00077.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4522.2007.00077.x).
- A43.** **Sagdic, O.**, S. Silici, H. Yetim, "Fate of *Escherichia coli* and *E. coli* O157:H7 in apple juice treated with propolis extract", *Annals of Microbiology*, **57** (3), 345-348 (2007). WOS:000250319900008.
- A44.** Albayrak, S., **O. Sagdic**, A. Aksoy, E. Hamzaoglu, "Antimicrobial and antioxidant activities of *Helichrysum* species from the Mediterranean region of Turkey", *Asian Journal of Chemistry*, **20** (4), 3143-3152 (2008). WOS:000259602400090.
- A45.** **Sagdic, O.**, A. Aksoy, G. Ozkan, L. Ekici, S. Albayrak, "Biological activities of the extracts of two endemic *Sideritis* species in Turkey", *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **9**, 80-84 (2008). DOI: [10.1016/j.ifset.2007.06.001](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2007.06.001).
- A46.** Çetin, A., L. Kaynar, İ. Koçyiğit, S.K. Hacıoğlu, R. Saraymen, A. Öztürk, O. Orhan, **O. Sağdıç**, "The effect of grape seed extract on radiation-induced oxidative stress in the rat liver", *Turkish Journal of Gastroenterology*, **19** (2), 92-98 (2008). WOS:000257283300003.
- A47.** Ozdemir, C., E. Dagdemir, S. Ozdemir, **O. Sagdic**, "The effects of using alternative sweeteners to sucrose on ice cream quality", *Journal of Food Quality*, **31**, 415-428 (2008). DOI: [10.1111/j.1745-4557.2008.00209.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2008.00209.x).
- A48.** Çetin, A., L. Kaynar, İ. Koçyiğit, S.K. Hacıoğlu, R. Saraymen, A. Öztürk, İ. Sarı, **O. Sağdıç**, "Role of Grape Seed Extract on Methotrexate Induced Oxidative Stress in Rat Liver", *American Journal of Chinese Medicine*, **36** (5), 861-872 (2008). DOI: [10.1142/S0192415X08006302](https://doi.org/10.1142/S0192415X08006302).
- A49.** Gumus, T., A.Ş. Demirci, H.M. Velioglu, S.D. Velioglu, I. Yilmaz, **O. Sagdic**, "Application of gamma irradiation for inactivation of three pathogenic bacteria inoculated into meatballs" *Radiation Physics and Chemistry*, **77** (9), 1093-1096 (2008). DOI: [10.1016/j.radphyschem.2008.05.003](https://doi.org/10.1016/j.radphyschem.2008.05.003).
- A50.** Yetim, H., **O. Sagdic**, I. Ozturk, "Fatty acid compositions of cold press oils of seven edible plant seeds grown in Turkey", *Chemistry of Natural Compounds*, **44** (5) 634-636 (2008). DOI: [10.1007/s10600-008-9131-y](https://doi.org/10.1007/s10600-008-9131-y).
- A51.** Ayvaz, A., S. Karaborklu, **O. Sagdic**, "Fumigant toxicity of five essential oils against the eggs of *Ephestia kuehniella* Zeller and *Plodia interpunctella* (Hubner) (Lepidoptera: Pyralidae)", *Asian Journal of Chemistry*, **21** (1) 596-604 (2009). WOS:000264758800074.
- A52.** **Sagdic, O.**, G. Ozkan, A. Aksoy, H. Yetim, "Bioactivities of essential oil and extract of *Thymus argaeus* Turkish endemic wild thyme", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **89** (5) 791-795 (2009). DOI: [10.1002/jsfa.3513](https://doi.org/10.1002/jsfa.3513).
- A53.** Akkaya, L., R. Telli, **O. Sagdic**, "Growth-death kinetics of *Listeria monocytogenes* in strained yogurt", *International Journal of Food Properties*, **12**, 705-712 (2009). DOI: [10.1080/10942910801995606](https://doi.org/10.1080/10942910801995606).
- A54.** Tulukcu, E., **O. Sagdic**, S. Albayrak, L. Ekici, H. Yetim, "Effect of collection time on the biological activity of Clary sage (*Salvia sclarea*)", *Journal of Applied Botany and Food Quality-Angewandte Botanik*, **83**, 44-49 (2009). WOS:000274733100007.

- A55.** Albayrak, S., A. Aksoy, **O. Sagdic**, E. Hamzaoglu, "Compositions, antioxidant and antimicrobial activities of *Helichrysum* (Asteraceae) species collected from Turkey", *Food Chemistry*, **119**, 114-122 (2010). DOI: [10.1016/j.foodchem.2009.06.003](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.06.003).
- A56.** Ozkan, G., **O. Sagdic**, R.S. Gokturk, O. Unal, S. Albayrak, "Study on chemical composition and biological activities of essential oil and extract from *Salvia pispida* Boiss. & Heldr. ex Benth", *LWT-Food Science and Technology*, **43**, 186-190 (2010). DOI: [10.1016/j.lwt.2009.06.014](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.06.014).
- A57.** Silici, S., **O. Sagdic**, L. Ekici, "Total phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Rhododendron honeys", *Food Chemistry*, **121**, 238-243 (2010). DOI: [10.1016/j.foodchem.2009.11.078](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.11.078).
- A58.** Ayvaz, A., **O. Sagdic**, S. Karaborklu, I. Ozturk, "Insecticidal activity of the essential oils from different plants against three stored product insects", *Journal of Insect Science*, **10**, Article Number: 21, 1-13 (2010). DOI: [10.1673/031.010.2101](https://doi.org/10.1673/031.010.2101).
- A59.** Öztürk, İ., L. Ekici, H. Yetim, **O. Sağdıç**, "Antioxidative, antiradical, and antimicrobial activities of extracts from Antep Pistachio hulls", *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, **5**, 163-167 (2010). DOI: [10.1007/s00003-009-0529-7](https://doi.org/10.1007/s00003-009-0529-7).
- A60.** Simsek, B., **O. Sagdic**, "Determination of fatty acids and chemical characteristics of cokelek cheese from cows milk using of *L. helveticus* and/or yoghurt bacteria", *Food Science and Technology Research*, **16** (3) 179-184 (2010). WOS:000279151300001.
- A61.** Ozturk, I., S. Sahan, U. Sahin, L. Ekici, **O. Sagdic**, "Bioactivity and mineral contents of wild-grown edible *Morchella conica* in the Mediterranean Region", *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, **5** (3-4) 453-457 (2010). DOI: [10.1007/s00003-010-0625-8](https://doi.org/10.1007/s00003-010-0625-8).
- A62.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, O. Bayram, Z. Kesmen, M.T. Yilmaz, "Characterization of butter spoiling yeasts and their inhibition by some spices", *Journal of Food Science*, **75** (9) M597-M603 (2010). DOI: [10.1111/j.1750-3841.2010.01871.x](https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01871.x).
- A63.** Ozturk, I., A. Golec, S. Karaman, **O. Sagdic**, A. Kayacier, "Evaluation of *Listeria monocytogenes* survival in ice cream mixes flavoured with herbal tea using Taguchi method", *Foodborne Pathogens and Disease*, **7** (10) 1263-1267 (2010). DOI: [10.1089/fpd.2010.0586](https://doi.org/10.1089/fpd.2010.0586).
- A64.** Gumus, T., A.S. Demirci, **O. Sagdic**, M. Arici, "Inhibition of heat resistant moulds: *Aspergillus fumigatus* and *Paecilomyces variotii* by some plant essential oils", *Food Science and Biotechnology*, **19** (5) 1241-1244 (2010). DOI: [10.1007/s10068-010-0177-9](https://doi.org/10.1007/s10068-010-0177-9).
- A65.** Albayrak, S., A. Aksoy, **O. Sagdic**, U. Budak, "Phenolic compounds and antioxidant and antimicrobial properties of *Helichrysum* species collected from eastern Anatolia, Turkey", *Turkish Journal of Biology*, **34**, 463-473 (2010). DOI: [10.3906/biy-0901-4](https://doi.org/10.3906/biy-0901-4).
- A66.** Ozcakmak, S., M. Dervisoglu, C. Pembeci-Kodolbas, **O. Sagdic**, "Effects of thyme and rosemary essential oils on the growth of two aflatoxigenetic *Aspergillus flavus* strains", *Journal of Applied Botany and Food Quality-Angewandte Botanik*, **83**, 170-174 (2010). WOS:000283513800012.
- A67.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, G. Ozkan, H. Yetim, L. Ekici, M.T. Yilmaz, "RP-HPLC-DAD analysis of phenolic compounds in pomace extracts from five grape cultivars: Evaluation of their antioxidant, antiradical and antifungal activities in orange and apple juices", *Food Chemistry*, **126** (4) 1749-1758 (2011). DOI: [10.1016/j.foodchem.2010.12.075](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.12.075).

- A68.** Yilmaz, M.T., S. Karaman, H. Cankurt, A. Kayacier, **O. Sagdic**, "Steady and dynamic oscillatory shear rheological properties of ketchup-processed cheese mixtures: Effect of temperature and concentration", *Journal of Food Engineering*, **103** (2) 197-210 (2011). DOI: [10.1016/j.jfoodeng.2010.10.016](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2010.10.016).
- A69.** Yalcin, H., I. Ozturk, E. Tulukcu, **O. Sagdic**, "Influence of the harvesting year and fertilizer on the fatty acid composition and some physicochemical properties of linseed (*Linum usitatissimum* L.)", *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, **6** (2) 197-202 (2011). DOI: [10.1007/s00003-010-0631-x](https://doi.org/10.1007/s00003-010-0631-x).
- A70.** Tornuk, F., I. Ozturk, **O. Sagdic**, H. Yetim, "Determination and improvement of microbial safety of wheat sprouts with chemical sanitizers", *Foodborne Pathogens and Disease*, **8**(4) 503-508 (2011). DOI: [10.1089/fpd.2010.0709](https://doi.org/10.1089/fpd.2010.0709).
- A71.** Gumus, T., S. Albayrak, **O. Sagdic**, M. Arici, "Effect of gamma irradiation on total phenolic contents and antioxidant activities of *Satureja hortensis*, *Thymus vulgaris* and *Thymbra spicata* from Turkey", *International Journal of Food Properties*, **14** (4) 830-839 (2011). DOI: [10.1080/10942910903453397](https://doi.org/10.1080/10942910903453397).
- A72.** Yetim, H., K. Sarioglu, L. Ekici, I. Ozturk, **O. Sagdic**, "Some characteristics of meats from the chickens fed with *Lamiaceae* spices: Proximate composition, lipid oxidation, color and sensory properties", *Archiv für Lebensmittelhygiene (Journal of Food Safety and Food Quality)*, **62**, 58-64, (2011). DOI: [10.2376/0003-925X-62-58](https://doi.org/10.2376/0003-925X-62-58).
- A73.** Yalcin, H., I. Ozturk, S. Karaman, O. Kisi, **O. Sagdic**, A. Kayacier, "Prediction of effect of natural antioxidant compounds on hazelnut oil oxidation by adaptive neuro-fuzzy inference system and artificial neural network", *Journal of Food Science*, **76** (4) T112-T120 (2011). DOI: [10.1111/j.1750-3841.2011.02139.x](https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02139.x).
- A74.** Tornuk, F., H. Cankurt, I. Ozturk, **O. Sagdic**, O. Bayram, H. Yetim. "Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* Typhimurium on fresh cut carrots and apples", *International Journal of Food Microbiology*, **148** (1) 30-35 (2011). DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.022](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.022).
- A75.** Cetin, A., U. Arslanbas, B. Saraymen, O. Canoz, A. Ozturk, **O. Sagdic**, "Effects of grape seed extract and *Origanum onites* essential oil on cisplatin-induced hepatotoxicity in rats", *UHOD-International Journal of Hematology and Oncology*, **21**, 1-8 (2011). DOI: [10.4999/uhod.10060](https://doi.org/10.4999/uhod.10060).
- A76.** Yalcin, H., I. Ozturk, E. Tulukcu, **O. Sagdic**, "Effect of γ -irradiation on bioactivity, fatty acid compositions and volatile compounds of clary sage seed (*Salvia sclarea* L.)", *Journal of Food Science*, **76** (7) C1056-C1061 (2011). DOI: [10.1111/j.1750-3841.2011.02331.x](https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02331.x).
- A77.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, M.T. Yilmaz, H. Yetim, "Effect of grape pomace extracts obtained from different grape varieties on microbial quality of beef patty", *Journal of Food Science*, **76** (7) M515-M521 (2011). DOI: [10.1111/j.1750-3841.2011.02323.x](https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02323.x).
- A78.** Yalcin, H., I. Ozturk, M. Hayta, **O. Sagdic**, T. Gumus, "Effect of gamma-irradiation on some chemical characteristics and volatile content of linseed", *Journal of Medicinal Food*, **14** (10) 1223-1228 (2011). DOI: [10.1089/jmf.2010.0249](https://doi.org/10.1089/jmf.2010.0249).
- A79.** Karaman, K., B. Polat, I. Ozturk, **O. Sagdic**, C. Ozdemir, "Volatile compounds and bioactivity of *Eremurus spectabilis* (Ciris), Turkish wild edible vegetable", *Journal of Medicinal Food*, **14** (10) 1238-1243 (2011). DOI: [10.1089/jmf.2010.0262](https://doi.org/10.1089/jmf.2010.0262).
- A80.** Karaman, S., I. Ozturk, H. Yalcin, A. Kayacier, **O. Sagdic**, "Comparison of adaptive neuro-fuzzy inference system and artificial neural networks for estimation of oxidation

parameters of sunflower oil added with some natural byproduct extracts", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **92**, 49–58 (2012). DOI: [10.1002/jsfa.4540](https://doi.org/10.1002/jsfa.4540).

- A81.** Albayrak, S., A. Aksoy, **O. Sagdic**, S. Albayrak, "Antioxidant and antimicrobial activities of different extracts of some medicinal herbs consumed as tea and spices in Turkey", *Journal of Food Biochemistry*, **36**, 547-554 (2012). DOI: [10.1111/j.1745-4514.2011.00568.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4514.2011.00568.x).
- A82.** Ozturk, I., **O. Sagdic**, M. Hayta, H. Yetim, "Alteration in α -tocopherol, some minerals and fatty acid contents of the wheat through sprouting", *Chemistry of Natural Compounds*, **47** (6), 876-879 (2012). UDC 547.915. WOS:000299516300003.
- A83.** Kesmen, Z., A.E. Yetiman, A. Gulluce, N. Kacmaz, **O. Sagdic**, B. Cetin, A. Adiguzel, F. Sahin, H. Yetim, "Combination of culture-dependent and culture-independent molecular methods for the determination of lactic microbiota in sucuk", *International Journal of Food Microbiology*, **153**, 428-435 (2012). DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2011.12.008](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.12.008).
- A84.** Simsek, B., **O. Sagdic**, "Effects of starter culture types and different temperatures treatments on physicochemical, microbiological and sensory characteristics, and fatty acid compositions of Çökelek cheese made from goat milk", *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, **18** (2), 177-183 (2012). DOI:[10.9775/kvfd.2011.5190](https://doi.org/10.9775/kvfd.2011.5190).
- A85.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, O. Kisi, "Modeling antimicrobial effect of different grape pomace and extracts on *S. aureus* and *E. coli* in vegetable soup using artificial neural network and fuzzy logic system", *Expert Systems with Applications*, **39**, 6792-6798 (2012). DOI:[10.1016/j.eswa.2011.12.047](https://doi.org/10.1016/j.eswa.2011.12.047).
- A86.** Tulukcu, E., H. Yalcin, I. Ozturk, **O. Sagdic**, "Changes in the fatty acid compositions and bioactivities of clary sage seeds depending on harvest year", *Industrial Crops and Products*, **39**, 69-73 (2012). DOI: [10.1016/j.indcrop.2012.02.012](https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2012.02.012).
- A87.** Ozturk, I., F. Tornuk, **O. Sagdic**, O. Kisi, "Application of non-linear models to predict inhibition effects of various plant hydrosols on *Listeria monocytogenes* inoculated on fresh-cut apples", *Foodborne Pathogens and Disease*, **9** (7), 607-616 (2012). DOI: [10.1089/fpd.2012.1138](https://doi.org/10.1089/fpd.2012.1138).
- A88.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, H. Cankurt, F. Tornuk, "Interaction between some phenolic compounds and probiotic bacterium in functional ice cream production", *Food and Bioprocess Technology*, **5**, 2964-2971 (2012). DOI: [10.1007/s11947-011-0611-x](https://doi.org/10.1007/s11947-011-0611-x).
- A89.** Karaman, S., M.T. Yilmaz, H. Cankurt, A. Kayacier, **O. Sagdic**, "Linear creep and recovery analysis of ketchup-processed cheese mixtures using mechanical simulation models as a function of temperature and concentration", *Food Research International*, **48**, 507-519 (2012). DOI: [10.1016/j.foodres.2012.05.016](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.05.016).
- A90.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, F. Tornuk, "Inactivation of non-toxigenic and toxigenic *Escherichia coli* O157:H7 inoculated on minimally processed tomatoes and cucumbers: Utilization of hydrosols of Lamiaceae spices as natural food sanitizers", *Food Control*, **30**, 7-14 (2013). DOI: [10.1016/j.foodcont.2012.07.010](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.07.010).
- A91.** Ulukanli, Z., S. Karaborklu, M. Cenet, **O. Sagdic**, I. Ozturk, M. Balcilar, "Essential oil composition, insecticidal and antibacterial activities of *Salvia tomentosa* Miller", *Medicinal Chemistry Research*, **22**, 832-840 (2013). DOI: [10.1007/s00044-012-0075-1](https://doi.org/10.1007/s00044-012-0075-1).
- A92.** Tornuk, F., S. Karaman, I. Ozturk, O.S. Toker, B. Tastemur, **O. Sagdic**, M. Dogan, A. Kayacier, "Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys:

Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile", *Industrial Crops and Products*, **46**, 124-131 (2013). DOI: [10.1016/j.indcrop.2012.12.042](https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2012.12.042).

- A93. Sagdic, O.**, S. Silici, L. Ekici, "Evaluation of the phenolic content and antiradical, antioxidant, antimicrobial activities of different floral sources of honey", *International Journal of Food Properties*, **16**, 658-666 (2013). DOI: [10.1080/10942912.2011.561463](https://doi.org/10.1080/10942912.2011.561463).
- A94.** Albayrak, S., A. Aksoy, S. Albayrak, **O. Sagdic**, "In vitro antioxidant and antimicrobial activity of some Lamiaceae species", *Iranian Journal of Science and Technology*, **37**, A1: 1-9 (2013). WOS:000209281500001.
- A95. Sagdic, O.**, L. Ekici, I. Ozturk, T. Tekinay, B. Polat, B. Tastemur, O. Bayram, B. Senturk, "Cytotoxic and bioactive properties of different color tulip flowers and degradation kinetic of tulip flower anthocyanins", *Food and Chemical Toxicology*, **58**, 432-439 (2013). DOI: [10.1016/j.fct.2013.05.021](https://doi.org/10.1016/j.fct.2013.05.021).
- A96.** Öztürk, İ., S. Karaman, F. Törnük, **O. Sağdıç**, "Physicochemical and rheological characteristics of alcohol free probiotic boza produced using *Lactobacillus casei* Shirota: Estimation of apparent viscosity of boza using non-linear modeling techniques", *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **37**, 475-48 (2013). DOI:[10.3906/tar-1207-49](https://doi.org/10.3906/tar-1207-49).
- A97.** Yilmaz, M.T., B. Baykal, Z. Kesmen, **O. Sagdic**, H. Yetim, O. Kulen, O. Kacar, A.T. Baykal, "A novel method to differentiate bovine and porcine gelatins in food products: nanoUPLC-ESI-Q-TOF-MSE based data independent acquisition technique to detect marker peptides in gelatin", *Food Chemistry*, **141** (3), 2450-2458 (2013). DOI: [10.1016/j.foodchem.2013.05.096](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.096).
- A98.** Gokturk, R.S., **O. Sagdic**, G. Ozkan, O. Unal, A. Aksoy, S. Albayrak, M. Arici, M. Z. Durak, "Essential oil compositions and bioactivities of *Thymus revolutus* and *Cyclotrichium organifolium*", *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, **16** (6) 795-805 (2013). DOI: [10.1080/0972060X.2013.813208](https://doi.org/10.1080/0972060X.2013.813208).
- A99. Sagdic, O.**, I. Ozturk, "Kinetic modeling of *Escherichia coli* O157:H7 growth in rainbow trout fillets as affected by oregano and thyme essential oils and different packing treatments", *International Journal of Food Properties*, **17** (2), 371-385 (2014). DOI: [10.1080/10942912.2011.631256](https://doi.org/10.1080/10942912.2011.631256).
- A100.** Tornuk, F., I. Ozturk, **O. Sagdic**, A. Yilmaz, O. Erkmén, "Application of predictive inactivation models to evaluate survival of *Staphylococcus aureus* in fresh-cut apples treated with different plant hydrosols", *International Journal of Food Properties*, **17** (3), 587-598 (2014). DOI: [10.1080/10942912.2011.650340](https://doi.org/10.1080/10942912.2011.650340).
- A101. Sagdic, O.**, I. Ozturk, H. Yetim, A. Kayacier, M. Dogan, "Mineral contents and nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (*Vitis vinifera* L.) varieties", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **6** (1), 89-93 (2014). DOI: [10.3920/QAS2012.0191](https://doi.org/10.3920/QAS2012.0191).
- A102.** Arıcı, M., N.B. Ersöz, Ö.S. Toker, M.T. Yilmaz, H. Cankurt, M.Z. Durak, **O. Sagdic**, "Microbiological, steady and dynamic rheological characterization of boza samples: Temperature sweep tests and applicability of Cox-Merz rule", *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **38**, 377-387 (2014). DOI: [10.3906/tar-1304-38](https://doi.org/10.3906/tar-1304-38).
- A103.** Ozturk, I., S. Karaman, M. Baslar, M. Cam, O. Caliskan, **O. Sagdic**, H. Yalcin, "Aroma, sugar and anthocyanin profile of fruit and seed of Mahlab (*Prunus mahaleb* L.): Optimization of bioactive compounds extraction by simplex lattice mixture design", *Food Analytical Methods*, **7**, 761-773 (2014). DOI:[10.1007/s12161-013-9679-4](https://doi.org/10.1007/s12161-013-9679-4).

- A104.** Polat, B., S. Oba, K. Karaman, M. Arici, **O. Sagdic**, "Comparison of different solvent types for determination biological activities of myrtle berries collected from Turkey", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **6** (2), 221-227 (2014). DOI: [10.3920/QAS2013.0241](https://doi.org/10.3920/QAS2013.0241).
- A105.** Ozturk, I., **O. Sagdic**, F. Tornuk, H. Yetim, "Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties", *International Journal of Food Science and Technology*, **49** (4), 1112-1121 (2014). DOI: [10.1111/ijfs.12407](https://doi.org/10.1111/ijfs.12407).
- A106.** Tornuk, F., I. Ozturk, S. Karaman, **O. Sagdic**, H. Yetim, "Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with *Lactobacillus casei* Shirota: Application of Principal Component Analysis for the characterization", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **6**, 237-247 (2014). DOI: [10.3920/QAS2012.0231](https://doi.org/10.3920/QAS2012.0231).
- A107.** Dogan, M., H. Cankurt, O.S. Toker, H. Yetim, **O. Sagdic**, "Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte", *Journal of Food Science and Technology*, **51** (7) 1406-1410 (2014). DOI: [10.1007/s13197-012-0649-4](https://doi.org/10.1007/s13197-012-0649-4).
- A108.** Ekici, L., Z. Simsek, I. Ozturk, **O. Sagdic**, H. Yetim, "Effects of temperature, time, and pH on the stability of anthocyanin extracts: Prediction of total anthocyanin content using nonlinear models", *Food Analytical Methods*, **7**, 1328-1336 (2014). DOI: [10.1007/s12161-013-9753-y](https://doi.org/10.1007/s12161-013-9753-y).
- A109.** Ekici, L., **O. Sagdic**, S. Silici, I. Ozturk, "Determination of phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Turkish Pine Honeys", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **6**, 439-444 (2014). DOI: [10.3920/QAS2013.0268](https://doi.org/10.3920/QAS2013.0268).
- A110.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, N. Yapar, H. Yetim, "Diversity and probiotic potentials of lactic acid bacteria isolated from gilaburu, a traditional Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) fruit drink", *Food Research International*, **64**, 537-545 (2014). DOI: [10.1016/j.foodres.2014.07.045](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.045).
- A111.** Yilmaz, M.T., N.B. Tatlisu, O.S. Toker, S. Karaman, **O. Sagdic**, M. Arici, "Steady, dynamic and creep rheological analysis as a novel approach to detect honey adulteration by fructose and saccharose syrups: Correlations with HPLC-RID results", *Food Research International*, **64**, 634-646 (2014). DOI: [10.1016/j.foodres.2014.07.009](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.009).
- A112.** Karaman, S., O.S. Toker, I. Ozturk, H. Yalcin, A. Kayacier, M. Dogan, **O. Sagdic**, "A Response Surface Methodology study for effects of some phenolics and storage period on vegetable oil quality: Change in oxidation stability parameters", *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **38**, 759-772 (2014), DOI: [10.3906/tar-1403-98](https://doi.org/10.3906/tar-1403-98).
- A113.** Baslar, M., S. Karasu, M. Kilicli, A.A. Us, **O. Sagdic**, "Degradation kinetics of bioactive compounds and antioxidant activity of pomegranate arils during the drying process", *International Journal of Food Engineering*, **10** (4), 839-848 (2014). DOI: [10.1515/ijfe-2014-0080](https://doi.org/10.1515/ijfe-2014-0080).
- A114.** Ozturk, I., **O. Sagdic**, "Biodiversity of yeast mycobiota in "sucuk", a traditional Turkish fermented dry sausage: Phenotypic and genotypic identification, functional and technological properties", *Journal of Food Science*, **79** (11), M2315-M2322 (2014). DOI: [10.1111/1750-3841.12662](https://doi.org/10.1111/1750-3841.12662).
- A115.** Baslar, M., M. Kilicli, O.S. Toker, **O. Sagdic**, M. Arici, "Ultrasonic vacuum drying technique as a novel process for shortening the drying period for beef and chicken

- meats" *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, **26**, 182–190 (2014). DOI: [10.1016/j.ifset.2014.06.008](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.06.008).
- A116.** Yilmaz, M., E. Dertli, O. Toker, N. Tatlisu, **O. Sagdic**, M. Arici, "Effect of in situ exopolysaccharide production on physicochemical, rheological, sensory and microstructural properties of yoghurt drink, Ayran: An optimization study based on fermentation kinetics", *Journal of Dairy Science*, **98** (3) 1604-1624 (2015). DOI: [10.3168/jds.2014-8936](https://doi.org/10.3168/jds.2014-8936).
- A117.** Karaman, S., S. Karasu, F. Tornuk, O.S. Toker, U. Gecgel, **O. Sagdic**, N. Ozcan, O. Gul, "Recovery potential of cold press by-products obtained from oil industry: Physicochemical, bioactive and antimicrobial properties", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **63** (8), 2305–2313 (2015). DOI: [10.1021/jf504390t](https://doi.org/10.1021/jf504390t).
- A118.** Akkaya, L., R. Kara, R. Muduroglu, **O. Sagdic**, "Survival of *Listeria monocytogenes* in Ayran, a traditional Turkish fermented drink", *Mljekarstvo*, **65** (2), 130-137 (2015). UDK: 637.146.2.3.
- A119.** Ekici, L., I. Ozturk, S. Karaman, O. Caliskan, F. Tornuk, **O. Sagdic**, H. Yetim, "Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage", *LWT - Food Science and Technology*, **62** (1-2), 718–726 (2015). DOI: [10.1016/j.lwt.2014.12.025](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.12.025).
- A120.** Bayram, O., **O. Sagdic**, L. Ekici, "Natural food colorants and bioactive extracts from some edible flowers", *Journal of Applied Botany and Food Quality*, **88**, 170 - 176 (2015). DOI: [10.5073/JABFQ.2015.088.024](https://doi.org/10.5073/JABFQ.2015.088.024).
- A121.** Ozturk, I., O. Caliskan, F. Tornuk, N. Ozcan, H. Yalcin, M. Baslar, **O. Sagdic**, "Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physicochemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars", *LWT - Food Science and Technology*, **63** (1), 144 - 151 (2015). DOI: [10.1016/j.lwt.2015.03.003](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.03.003).
- A122.** Tornuk, F., M. Hancer, **O. Sagdic**, H. Yetim, "LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays grafted with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products", *LWT - Food Science and Technology*, **64** (2), 540–546 (2015). DOI: [10.1016/j.lwt.2015.06.030](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.06.030).
- A123.** Bakirdere, S., M.T. Yilmaz, F. Tornuk, S. Keyf, A. Yilmaz, **O. Sagdic**, B. Kocabas, "Molecular characterization of silver-stearate (AgStNPs) nanoparticles: A hydrophobic and antimicrobial material against foodborne pathogens", *Food Research International*, **76**, 439–448 (2015). DOI: [10.1016/j.foodres.2015.08.005](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.08.005).
- A124.** **Sagdic, O.**, O.S. Toker, B. Polat, M. Arici, M. T. Yilmaz, "Bioactive and rheological properties of rose hip marmalade". *Journal of Food Science and Technology*, **52** (10),6465–6474 (2015). DOI: [10.1007/s13197-015-1753-z](https://doi.org/10.1007/s13197-015-1753-z).
- A125.** Ozcan, M.M., Ozkan, G., **O. Sagdic**, "Antibacterial effects of Istanbul thyme (*Origanum vulgare* L. subsp. *hirtum* (Link) Ietsw.) and Karabas, thyme (*Thymbra spicata* L. var. *spicata*) extracts". *Journal of Food Safety and Food Quality* **66**, 177–181 (2015). DOI: [10.2376/0003-925X-66-179](https://doi.org/10.2376/0003-925X-66-179).
- A126.** Karasu, S., M. Kilicli, M. Baslar, M. Arici, **O. Sagdic**, M. Karaagacli, "Dehydration kinetics and changes of bioactive compounds of tulip and poppy petals as a natural colorant under vacuum and oven conditions", *Journal of Food Processing and Preservation*, **39** (6), 2096-2106 (2015). DOI:[10.1111/jfpp.12453](https://doi.org/10.1111/jfpp.12453).

- A127.** Cebi, N., M.Z. Durak, O.S. Toker, **O. Sagdic**, M. Arici, "An evaluation of Fourier transforms infrared spectroscopy method for the classification and discrimination of bovine, porcine and fish gelatins". *Food Chemistry*, **190**, 1109–1115 (2016). DOI: [10.1016/j.foodchem.2015.06.065](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.06.065).
- A128.** Dertli, E., O.S.Toker, M.Z. Durak, M.T. Yilmaz, N.B. Tatlısu, **O. Sagdic**, H. Cankurt, "Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization", *Carbohydrate Polymers*, **136**, 427-440 (2016). DOI: [10.1016/j.carbpol.2015.08.047](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.08.047).
- A129.** Ozturk, I., **O. Sagdic**, H. Yalcin, T.D. Capar, M. H. Asyali, "The effects of packaging type on the quality characteristics of fresh raw pistachios (*Pistacia vera* L.) during the storage", *LWT - Food Science and Technology*, **65**, 457-463 (2016). DOI: [10.1016/j.lwt.2015.08.046](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.08.046).
- A130.** Karasu, S., M. Baslar, S. Karaman, M. Kılıçlı, A.A. Us, H. Yaman, **O. Sagdic**, "Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: Thermal degradation kinetics of anthocyanin". *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **40**, 177-185 (2016). DOI: [10.3906/tar-1502-38](https://doi.org/10.3906/tar-1502-38).
- A131.** Konar, N., O.S. Toker, S. Oba, **O. Sagdic**, "Improving functionality of chocolate: A review on probiotic, prebiotic, and/or synbiotic characteristics", *Trends in Food Science & Technology*, **49**, 35-44 (2016). DOI: [10.1016/j.tifs.2016.01.002](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.01.002).
- A132.** Karaman, K., **O. Sagdic**, M.T. Yilmaz, "Multiple response surface optimization for effects of processing parameters on physicochemical and bioactive properties of apple juice inoculated with *Zygosaccharomyces rouxii* and *Zygosaccharomyces bailii*", *LWT-Food Science and Technology*, **69**, 258–272 (2016). DOI: [10.1016/j.lwt.2016.01.006](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.01.006).
- A133.** Icyer, N.C., O.S. Toker, S. Karasu, F. Tornuk, F. Bozkurt, M. Arici, **O. Sagdic**, "Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste", *LWT-Food Science and Technology*, **70**, 24–32 (2016). DOI: [10.1016/j.lwt.2016.02.029](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.02.029).
- A134.** Dertli, E., E. Mercan, M. Arici, M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, "Characterisation of lactic acid bacteria from Turkish sourdough and determination of their exopolysaccharide (EPS) production characteristics", *LWT-Food Science and Technology*, **71**, 116–124 (2016). DOI: [10.1016/j.lwt.2016.03.030](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.03.030).
- A135.** Ozturk, I., S. Karaman, B. Tastemur, F. Tornuk, **O. Sagdic**, A. Kayacier, "Antioxidant and textural properties, aroma and fatty acid profile of meatless cig kofte, a special food in Turkey, produced by industrial processing", *Journal of Food Processing and Preservation*, **40** (1) 48–55 (2016). DOI: [10.1111/jfpp.12582](https://doi.org/10.1111/jfpp.12582).
- A136.** Yilmaz, M.T., G. Kutlu, E. Tulukcu, O.S. Toker, **O. Sagdic**, S. Karaman, "Rheological characteristics of *Salvia sclarea* seed gum solutions at different hydration temperature levels: Application of three interval thixotropy test (3ITT)", *LWT-Food Science and Technology*, **71**, 391–399 (2016). DOI: [10.1016/j.lwt.2016.03.043](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.03.043).
- A137.** Toker, O.S., I. Ozturk, S. Karaman, H. Yalcin, A. Kayacier, M. Dogan, **O. Sagdic**, "Change in major fatty acid composition of vegetable oil depending on phenolic incorporation and storage period", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **8** (2), 179 - 188 (2016). DOI: [10.3920/QAS2014.0499](https://doi.org/10.3920/QAS2014.0499).
- A138.** Dertli, E., M.T. Yilmaz, , N.B. Tatlısu, O.S. Toker, H. Cankurt, **O. Sagdic**, "Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-

- type fermented sausage (sucuk)", *Meat Science*, **121**, 156–165 (2016). DOI: [10.1016/j.meatsci.2016.06.008](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.06.008).
- A139.** Dagdelen, A., G. Ozkan, S. Karasu, **O. Sagdic**, "Differentiation of olive oils based on rheological and sensorial characteristics obtained from six olive cultivars", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **8** (3) 415-425 (2016). DOI: [10.3920/QAS2015.0680](https://doi.org/10.3920/QAS2015.0680).
- A140.** Törnük, F., M.T. Yilmaz, I. Öztürk, O. Sagdic, M. Arıcı, M.Z. Durak, M. Bayram, "Multiple response optimization of effect of thyme essential oil against *Listeria monocytogenes* in ground meat at different times and temperatures". *Medycyna Weterynaryjna*, **72** (7), 435-447 (2016). DOI: [10.21521/mw.5533](https://doi.org/10.21521/mw.5533).
- A141.** Toker, O.S., **O. Sagdic**, D. Şener, N. Konar, T. Zorlucan, O. Dağlıoğlu, "The influence of particle size on some physicochemical, rheological and melting properties and volatile compound profile of compound chocolate and cocolin samples", *European Food Research and Technology*, **242** (8), 1253-1266 (2016). DOI: [10.1007/s00217-015-2629-1](https://doi.org/10.1007/s00217-015-2629-1).
- A142.** Oztürk I., F. Tornuk, O. Caliskan-Aydogan, M.Z. Durak, **O. Sagdic**, "Decontamination of iceberg lettuce by some plant hydrosols", *LWT-Food Science and Technology*, **74**, 48–54 (2016). DOI: [10.1016/j.lwt.2016.06.067](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.06.067).
- A143.** Arici, M., S. Karasu, M. Baslar, O.S. Toker, **O. Sagdic**, M. Karaagacli, "Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies", *Industrial Crops and Products*, **91**, 215–222 (2016). DOI: [10.1016/j.indcrop.2016.07.003](https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2016.07.003).
- A144.** Konar, N., İ. Palabıyık, Ö. S. Toker, **O. Sagdic**, "Chewing gum: Production, quality parameters and opportunities for delivering bioactive compounds", *Trends in Food Science & Technology*, **55**, 29-38 (2016). DOI: [10.1016/j.tifs.2016.07.003](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.07.003).
- A145.** Tomas, M., J. Beekwilder, R.D. Hall, **O. Sagdic**, D. Boyacioglu, E. Capanoglu, "Industrial processing versus home processing of tomato sauce: Effects on phenolics, flavonoids and in vitro bioaccessibility of antioxidants", *Food Chemistry*, **220**, 51-58 (2017). DOI: [10.1016/j.foodchem.2016.09.201](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.201).
- A146.** Cebi, N., M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, H. Yuce, E. Yelboga, "Prediction of peroxide value in omega-3 rich microalgae oil by ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometrics", *Food Chemistry*, **225**, 188–196 (2017). DOI: [10.1016/j.foodchem.2017.01.013](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.01.013).
- A147.** Ceylan, Z., G.F. Unal Sengor, **O. Sagdic**, M.T. Yilmaz, "A novel approach to extend microbiological stability of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets coated with electrospun chitosan nanofibers", *LWT - Food Science and Technology*, **79**, 367-375 (2017). DOI: [10.1016/j.lwt.2017.01.062](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.01.062).
- A148.** Cebi, N., C. Dogan, A. Develioglu, M.E.A. Yayla, **O. Sagdic**, "Detection of L-cysteine in wheat flour by raman microspectroscopy combined chemometrics of HCA and PCA", *Food Chemistry*, **228**, 116–124. (2017). DOI: [10.1016/j.foodchem.2017.01.132](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.01.132).
- A149.** Cebi, N., M.T.Yilmaz, **O. Sagdic**, "A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for detection of sibutramine adulteration in tea and coffee based on hierarchical cluster and principal component analyses", *Food Chemistry*, **229**, 517–526 (2017). DOI: [10.1016/j.foodchem.2017.02.072](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.02.072).
- A150.** Toker, O.S., F.T. Zorlucan, N. Konar, O. Daglioglu, **O. Sagdic**, D. Sener, "Investigating the effect of production process of ball mill refiner on some physical

- quality parameters of compound chocolate: Response surface methodology approach", *International Journal of Food Science and Technology*, **52** (3), 788–799 (2017). DOI: [10.1111/ijfs.13336](https://doi.org/10.1111/ijfs.13336).
- A151.** Yildirim, R.M., G. Ozulku, O.S. Toker, M. Baslar, M.Z. Durak, **O. Sagdic**, "Modeling of bioactive compound content of different tea bags: effect of steeping temperature and time", *Journal of Food Processing and Preservation*, **41** (1) e12773 (2017). DOI: [10.1111/jfpp.12773](https://doi.org/10.1111/jfpp.12773).
- A152.** Ozcakmak, S., O. Gul, M. Dervisoglu, A. Yilmaz, **O. Sagdic**, M. Arici, "Comparison of the effect of some essential oils on the growth of *Penicillium verrucosum* and its ochratoxin A production", *Journal of Food Processing and Preservation*, **41** (1) e13006 (2017). DOI: [10.1111/jfpp.13006](https://doi.org/10.1111/jfpp.13006).
- A153.** Yalcin, H., H. Kavuncuoglu, L. Ekici, **O. Sagdic**, "Determination of fatty acid composition, volatile components, physico-chemical and bioactive properties of grape (*Vitis vinifera*) seed and seed oil", *Journal of Food Processing and Preservation*, **41** (2) e12854 (2017). DOI: [10.1111/jfpp.12854](https://doi.org/10.1111/jfpp.12854).
- A154.** İrkilmez, M.U., M. Baslar, **O. Sagdic**, M. Arıcı, M.F. Ertugay, "The effect of ultrasonic treatments on turbidity, microbial load and polyphenoloxidase (PPO) activity of plum nectar", *Journal of Food Measurement & Characterization*, **11** (2), 380–387 (2017). DOI: [10.1007/s11694-016-9406-0](https://doi.org/10.1007/s11694-016-9406-0).
- A155.** Sekerci, A.D., K. Karaman, H. Yetisir, **O. Sagdic**, "Change in morphological properties and fatty acid composition of ornamental pumpkin seeds (*Cucurbita pepo* var. ovifera) and their classification by chemometric analysis", *Journal of Food Measurement & Characterization*, **11** (3), 1306–1314 (2017). DOI: [10.1007/s11694-017-9508-3](https://doi.org/10.1007/s11694-017-9508-3).
- A156.** Konar, N., S. Oba, O.S. Toker, I. Palabiyik, H. Goktas, N. Artik, **O. Sagdic**, "Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by β_v seeding: textural, rheological and melting properties", *European Food Research and Technology*, **243** (10), 1849–1860 (2017). DOI: [10.1007/s00217-017-2891-5](https://doi.org/10.1007/s00217-017-2891-5).
- A157.** Konar, N., Palabiyik, I., O.S. Toker, D.G. Polat, S. Sener, A. Akcicek, **O. Sagdic**, "Effect of inulin DP on various properties of sugar-free dark chocolates containing *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus acidophilus*", *International Journal of Food Engineering*, Article number: 20170045 (2017). DOI: [10.1515/ijfe-2017-0045](https://doi.org/10.1515/ijfe-2017-0045).
- A158.** Toker, O.S., D.G. Polat, O.G. Gulfidan, N. Konar, I. Palabiyik, A. Akçiçek, E.S. Poyrazoglu, **O. Sagdic**, "Stability of lactic acid bacteria in synbiotic sugared and sugar-free milk chocolates", *International Journal of Food Properties*, **20** (S2), S1354–S1365 (2017). DOI: [10.1080/10942912.2017.1344990](https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1344990).
- A159.** Oba, S., O.S. Toker, I. Palabiyik, N. Konar, H. Goktas, Y. Cukur, N. Artik, **O. Sagdic**, "Rheological and melting properties of sucrose-free dark chocolate", *International Journal of Food Properties*, **20** (S2), S2096–S2106 (2017). DOI: [10.1007/s00217-017-2891-5](https://doi.org/10.1007/s00217-017-2891-5).
- A160.** Toker, O.S., N. Konar, H.R. Pirouzian, S. Oba, D. Genc- Polat, I. Palabiyik, E.S. Poyrazoglu, **O. Sagdic**, "Developing functional white chocolate by incorporating different forms of EPA and DHA - Effects on product quality", *LWT- Food Science and Technology*, **87**, 177–185 (2018). DOI: [10.1016/j.lwt.2017.08.087](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.087).
- A161.** Cebi, N., C. Ekinçi Dogan, E. O. Olgun, **O. Sagdic**, "A survey of free glutamic acid in foods using a robust LC-MS/MS method", *Food Chemistry*, **248**, 8–13 (2018). DOI: [10.1016/j.foodchem.2017.12.033](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.12.033).

- A162.** Tomas, M., J. Beekwilder, R.D. Hall, C.D. Simon, **O. Sagdic**, E. Capanoglu, "Effect of dietary fiber (inulin) addition on phenolics and in vitro bioaccessibility of tomato sauce", *Food Research International*, **106**, 129-135 (2018). DOI: [10.1016/j.foodres.2017.12.050](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.050).
- A163.** Karaman, K., **O. Sagdic**, M.Z. Durak, "Use of Phytase Active Yeasts and Lactic Acid Bacteria Isolated from Sourdough in The Production of Whole Wheat Bread", *LWT - Food Science and Technology*, **91**, 557-567 (2018). DOI: [10.1016/j.lwt.2018.01.055](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.01.055).
- A164.** Toker, O.S., N. Konar, I. Palabiyik, H. Rasouli Pirouzian, S. Oba, D.G. Polat, E.S. Poyrazoglu, **O. Sagdic**, "Formulation of dark chocolate as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids: Effects on product quality", *Food Chemistry*, **254**, 224-231 (2018). DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.02.019](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.019).
- A165.** Konar, N., I. Palabiyik, O.S. Toker, D.G. Polat, E. Kelleci, H. Rasouli Pirouzian, A. Akcicek, **O. Sagdic**, "Conventional and sugar-free probiotic white chocolate: Effect of inulin DP on various quality properties and viability of probiotics", *Journal of Functional Foods*, **43**, 206-213 (2018). DOI: [10.1016/j.jff.2018.02.016](https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.02.016).
- A166.** Tornuk, F., **O. Sagdic**, M. Hancer, H. Yetim, "Development of LLDPE based active nanocomposite films with nanoclays impregnated with volatile compounds", *Food Research International*, **107**, 337-345 (2018). DOI: [10.1016/j.foodres.2018.02.036](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.02.036).
- A167.** Ozkan, K., N. Sagcan, G. Ozulku, **O. Sagdic**, O.S. Toker, M.N. Muz, "Bioactive and bioaccessibility characteristics of honeybee pollens collected from different regions of Turkey", *Journal of Food Measurement & Characterization*, **12**, 581-587 (2018). DOI: [10.1007/s11694-017-9670-7](https://doi.org/10.1007/s11694-017-9670-7).
- A168.** Sanlidere Aoglu, H., Y. Ozcan, S. Karasu, B. Cetin, **O. Sagdic**, "Influence of transglutaminase treatment on physicochemical, rheological and melting properties of ice cream", *Mljekarstvo*, **68**, 126-138 (2018). DOI: [10.15567/mljekarstvo.2018.0206](https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0206).
- A169.** Arici, M., G. Ozulku, R.M. Yildirim, **O. Sagdic**, Durak, M.Z., "Biodiversity and technological properties of yeasts from Turkish sourdough", *Food Science and Biotechnology*, **27** (2), 499-508 (2018). DOI: [10.1007/s10068-017-0282-0](https://doi.org/10.1007/s10068-017-0282-0).
- A170.** Kavuncuoglu, H., E. Kavuncuoglu, S.M. Karatas, B. Benli, **O. Sagdic**, H. Yalcin, "Prediction of the antimicrobial activity of walnut (*Juglans regia* L.) kernel aqueous extracts using artificial neural network and multiple linear regression", *Journal of Microbiological Methods*, **148**, 78-86 (2018). DOI: [10.1016/j.mimet.2018.04.003](https://doi.org/10.1016/j.mimet.2018.04.003).
- A171.** Pehlivanoglu, H., M. Demirci, O.S. Toker, N. Konar, S. Karasu, **O. Sagdic**, "Oleogels, a promising structured oils for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications", *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **58** (8), 1330-1341(2018). DOI: [10.1080/10408398.2016.1256866](https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1256866).
- A172.** Kayacan, S., I. Doymaz, **O. Sagdic**, "Effects of hot-air and vacuum drying on drying kinetics, bioactive compounds and color of bee pollen", *Journal of Food Measurement & Characterization*, **12** (2), 1274-1283 (2018). DOI: [10.1007/s11694-018-9741-4](https://doi.org/10.1007/s11694-018-9741-4).
- A173.** Ceylan, Z., M. Yaman, **O. Sagdic**, E. Karabulut, M. Tahsin Yilmaz, "Effect of electrospun thymol-loaded nanofiber coating on vitamin B profile of gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*)", *LWT- Food Science and Technology*, **98**, 162-169 (2018). DOI: [10.1016/j.lwt.2018.08.027](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.08.027).

- A174.** Cebi, N., C. Dogan, E. Öktem, **O. Sagdic**, "Detection of cystine and cysteine in wheat flour using a robust LC-MS/MS method", *Journal of Cereal Science*, **84**, 49–54 (2018). DOI: [10.1016/j.jcs.2018.09.015](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.09.015).
- A175.** Tomas, M., **O. Sagdic**, G. Catalkaya, Gizem; D. Kahveci, E. Capanoglu, "Effect of dietary fiber addition in tomato sauce on the in vitro bioaccessibility of carotenoids", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **10** (3) 277 - 283 (2018). DOI: [10.3920/QAS2018.1264](https://doi.org/10.3920/QAS2018.1264).
- A176.** Konar, N., O.S. Toker, H. Rasouli Pirouzian, S. Oba, D.G. Polat, I. Palabiyik, E. S. Poyrazoglu, **O. Sagdic**, "Enrichment of milk chocolate by using EPA and DHA originated from various origins: effects on product quality", *Sugar Tech*, **20** (6),745–755 (2018). DOI: [10.1007/s12355-018-0611-5](https://doi.org/10.1007/s12355-018-0611-5).
- A177.** Pehlivanoglu, H., G. Ozulku, R.M. Yildirim, O.S. Toker, M. Demirci, **O. Sagdic**, "Investigating the usage of unsaturated fatty acid-rich and low-calorie oleogels as a shortening mimetics in cake", *Journal of Food Processing and Preservation*, **42** (6), e13621 (2018). DOI: [10.1111/jfpp.13621](https://doi.org/10.1111/jfpp.13621).
- A178.** Al-Amoudi, R.H., O. Taylan, G. Kutlu, A. Muslu Can, **O. Sagdic**, E. Dertli, M.T. Yilmaz, "Characterization of chemical, molecular, thermal and rheological properties of medlar pectin extracted at optimum conditions as determined by Box- Behnken and ANFIS models", *Food Chemistry*, **271**, 650–662 (2019). DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.07.211](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.211).
- A179.** Cebi, N., C.E. Dogan, A.E. Mese, D. Ozdemir, M. Arici, **O. Sagdic**, "A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for classification of gelatin gummy candies in relation to the gelatin source", *Food Chemistry*, **277**, 373– 381 (2019). DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.10.125](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.125).
- A180.** Ispirli, H., O. Simsek, C. Skory, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Characterization of a 4,6- α -glucanotransferase from *Lactobacillus reuteri* E81 and production of malto-oligosaccharides with immune-modulatory roles", *International Journal of Biological Macromolecules*, **124**, 1213-1219 (2019). DOI: [10.1016/j.ijbiomac.2018.12.050](https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2018.12.050).
- A181.** Yilmaz, M.T., A. Yilmaz, P.K. Akman, F. Bozkurt, E. Dertli, A. Basahel, B. Al-Sasi, O. Taylan, **O. Sagdic**, "Electrospraying method for fabrication of essential oil loaded-chitosan nanoparticle delivery systems characterized by molecular, thermal, morphological and antifungal properties", *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **52**, 166-178 (2019). DOI: [10.1016/j.ifset.2018.12.005](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2018.12.005).
- A182.** Ispirli, H., **O. Sagdic**, M.T. Yilmaz, E. Dertli, "Physicochemical characterisation of an α -glucan from *Lactobacillus reuteri* E81 as a potential exopolysaccharide suitable for food applications", *Process Biochemistry*, **79**, 91-96 (2019). DOI: [10.1016/j.procbio.2018.12.015](https://doi.org/10.1016/j.procbio.2018.12.015).
- A183.** Cam, M., E. Erol, H. Alasalvar, B. Basyigit, H. Sen, M. Yilmaztekin, A. Ahhmed, **O. Sagdic**, "Simultaneous extraction of phenolics and essential oil from peppermint by pressurized hot water extraction", *Journal of Food Science and Technology*, **56** (1), 200-207 (2019). DOI: [10.1007/s13197-018-3475-5](https://doi.org/10.1007/s13197-018-3475-5).
- A184.** Cebi, N., **O. Sagdic**, A.M. Basahel, M.A. Balubaid, O. Taylan, M. Yaman, M.T. Yilmaz, "Modeling and optimization of ultrasound-assisted cinnamon extraction process using fuzzy and response surface models", *Journal of Food Process Engineering*, **42** (2), e12978 (2019). DOI: [10.1111/jfpe.12978](https://doi.org/10.1111/jfpe.12978).
- A185.** Karasu, S., Y. Bayram, K. Ozkan, **O. Sagdic**, "Extraction optimization crocin pigments of saffron (*Crocus sativus*) using response surface methodology and

- determination stability of crocin microcapsules", *Journal of Food Measurement and Characterization*, **13** (2), 1515–1523 (2019). DOI: [10.1007/s11694-019-00067-x](https://doi.org/10.1007/s11694-019-00067-x).
- A186.** Tulukcu, E., N. Cebi, **O. Sagdic**, "Chemical fingerprinting of seeds of some *Salvia* species in Turkey by using GC-MS and FTIR", *Foods*, **8** (118) 1-12 (2019). DOI: [10.3390/foods8040118](https://doi.org/10.3390/foods8040118).
- A187.** Ispirli, H., M.O. Yuzer, C. Skory, I.J. Colquhoun, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Characterization of a glucansucrase from *Lactobacillus reuteri* E81 and production of malto-oligosaccharides", *Biocatalysis and Biotransformation*, **13** (2), 1515–1523 (2019). DOI: [10.1080/10242422.2019.1593969](https://doi.org/10.1080/10242422.2019.1593969).
- A188.** Karaman, K., **O. Sagdic**, "*Zygosaccharomyces bailii* and *Z. rouxii*: Induced ethanol formation in apple juice supplemented with different natural preservatives: A response surface methodology approach", *Journal of Microbiological Methods*, **163**, 105659 (2019). DOI: [10.1016/j.mimet.2019.105659](https://doi.org/10.1016/j.mimet.2019.105659)
- A189.** Kilicli, M., M. Baslar, M.Z. Durak, **O. Sagdic**, "Effect of ultrasound and low-intensity electrical current for microbial safety of lettuce", *LWT - Food Science and Technology*, **116**, 108509 (2019). DOI: [10.1016/j.lwt.2019.108509](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108509).
- A190.** Tomas, M., **O. Sagdic**, G. Çatalkaya, D. Kahveci, E. Çapanoğlu, "Effects of cooking and extra virgin olive oil addition on bioaccessibility of carotenes in tomato sauce", *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **43**, 478-484 (2019). DOI: [10.3906/tar-1801-127](https://doi.org/10.3906/tar-1801-127).
- A191.** Ispirli, H., I.J. Colquhoun, E. Sahin, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Preparation of gentiobiose-derived oligosaccharides by glucansucrase E81 and determination of prebiotic and immune-modulatory functions", *Carbohydrate Research*, **486**, 107837 (2019). DOI: [10.1016/j.carres.2019.107837](https://doi.org/10.1016/j.carres.2019.107837).
- A192.** Toker, O.S., S. Oba, I. Palabiyik, H.R. Pirouzian, N. Konar, N. Artik, **O. Sagdic**, "Alternative tempering of sugar-free dark chocolates by βv seeding: sensorial, micro-structural, and some physical properties and volatile profile", *International Journal of Food Engineering*, 20180067 (2019). DOI: [10.1515/ijfe-2018-0067](https://doi.org/10.1515/ijfe-2018-0067).
- A193.** Ispirli, H., D. Ozmen, M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Impact of glucan type exopolysaccharide (EPS) production on technological characteristics of sourdough bread", *Food Control*, **107**, 106812 (2020). DOI: [10.1016/j.foodcont.2019.106812](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106812).
- A194.** Kayacan, S., S. Karasu, P.K. Akman, H. Goktas, I. Doymaz, **O. Sagdic**, "Effect of different drying methods on total bioactive compounds, phenolic profile, *in vitro* bioaccessibility of phenolic and HMF formation of persimmon", *LWT - Food Science and Technology*, **118**, 108830 (2020). DOI: [10.1016/j.lwt.2019.108830](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108830).
- A195.** Cebi, N., T. Ozturk, C. Dogan, **O. Sağdıç**, "Evaluation of Raman microscopy for detection of additional monosodium glutamate in dry soup mix", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, **12** (1) 1-10 (2020). DOI: [10.15586/QAS2019.631](https://doi.org/10.15586/QAS2019.631).
- A196.** Ozcan Bayraktar, S., N. Ozcan, A.A. Us, **O. Sagdic**, "Comparison of extraction methods optimised by RSM for extraction of some bioactives from liquorice samples", *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **44**, 24-38 (2020). DOI: [10.3906/tar-1903-46](https://doi.org/10.3906/tar-1903-46).
- A197.** Ayseli, M.T., M.T. Yilmaz, N. Cebi, **O. Sagdic**, D. Ozmen, E. Capanoglu, "Physicochemical, rheological, molecular, thermal and sensory evaluation of newly developed complementary infant (6-24 months old) foods prepared with quinoa

- (*Chenopodium quinoa* Willd) flour", *Food Chemistry*, **315**, 1262082 (2020). DOI: [10.1016/j.foodchem.2020.126208](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126208).
- A198.** Cebi, N., F. Bozkurt, M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, "An evaluation of FTIR spectroscopy for prediction of royal jelly content in hive products", *Journal of Apicultural Research*, **59** (2), 146–155 (2020). DOI: [10.1080/00218839.2019.1707009](https://doi.org/10.1080/00218839.2019.1707009).
- A199.** Cam, M., B. Basyigit, H. Alasalvar, M. Yilmaztekin, A. Ahhmed, **O. Sagdic**, Y. Konca, I. Telci, "Bioactive properties of powdered peppermint and spearmint extracts: inhibition of key enzymes linked to hypertension and type 2 diabetes", *Food Bioscience*, **35**, 100577 (2020). DOI: [10.1016/j.fbio.2020.100577](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100577).
- A200.** Taylan, O., N. Cebi, M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, A.A. Bakhsh, "Detection of lard in butter using Raman spectroscopy combined with chemometrics", *Food Chemistry*, **332**, 127344 (2020). DOI: [10.1016/j.foodchem.2020.127344](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127344).
- A201.** Karaman, K., **O. Sagdic**, M.T. Yilmaz, "Potential of natamycin to control growth of *Zygosaccharomyces* spp. in apple juice during storage", *International Journal of Food Microbiology*, **333**, 108771 (2020). DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108771](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108771).
- A202.** Kablia, M., M.T. Yilmaz, O.Taylan, Y. Kaya, H. Ispirli, A. Basahel, **O. Sagdic**, E. Dertli, "An integrated neural-fuzzy methodology for characterisation and modelling of exopolysaccharide (EPS) production levels of *Leuconostoc mesenteroides* DL1", *Computers & Industrial Engineering*, **148**, 106619 (2020). DOI: [10.1016/j.cie.2020.106619](https://doi.org/10.1016/j.cie.2020.106619).
- A203.** Karasu, S., **O. Sagdic**, M. Arici, S. Kayacan, "Optimization of microencapsulation conditions of tulip petal anthocyanin: storage stability test. *Latin American Applied Research*, **50** (3), 221-226 (2020).
- A204.** Karadag, A., F. Bozkurt, H. Bekiroglu, **O. Sagdic**, "Use of principal component analysis and cluster analysis for differentiation of traditionally-manufactured vinegars based on phenolic and volatile profiles, and antioxidant activity", *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, **70** (4), 347–360 (2020). DOI: [10.31883/pjfn](https://doi.org/10.31883/pjfn).
- A205.** Bayram, N.E., H.H. Kara, A.M. Can, F. Bozkurt, P.K. Akman, S.U. Vardar, N. Cebi, M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from North-East part of Turkey", *Journal of Apicultural Research*, **60** (1), 46–56 (2021). DOI: [10.1080/00218839.2020.1812806](https://doi.org/10.1080/00218839.2020.1812806).
- A206.** Goktas, H., E. Dertli., **O. Sagdic**, "Comparison of functional characteristics of distinct *Saccharomyces boulardii* strains isolated from commercial food supplements", *LWT - Food Science and Technology*, 136, 110340 (2021). DOI: [10.1016/j.lwt.2020.110340](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110340).
- A207.** Taylan, O., Cebi, N., M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, D. Ozdemir, M. Balubaid, "Rapid detection of green pea adulteration in pistachio nuts using raman spectroscopy and chemometrics", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **101**, 1699–1708 (2021). DOI: [10.1002/jsfa.10845](https://doi.org/10.1002/jsfa.10845).
- A208.** Cebi, N., O. Taylan, M. Abusurrah, **O. Sagdic**, "Detection of orange essential oil, isopropyl myristate, and benzyl alcohol in lemon essential oil by FTIR spectroscopy combined with chemometrics", *Foods*, **10**, 27 (2021). DOI: [10.3390/foods10010027](https://doi.org/10.3390/foods10010027).
- A209.** Taylan, O., N. Cebi, **O. Sagdic**, "Rapid screening of *Mentha spicata* essential oil and L-menthol in *Mentha piperita* essential oil by ATR-FTIR spectroscopy coupled with multivariate analyses", *Foods*, **10**, 202 (2021). DOI: [10.3390/foods10020202](https://doi.org/10.3390/foods10020202).

- A210.** Dertli, E., H. Ispirli, **O. Sagdic**, "Synthesis of silver nanoparticles prepared with a dextran type exopolysaccharide from *Weissella cibaria* MED17 with antimicrobial functions", *Preparative Biochemistry & Biotechnology*, **51** (2), 112–119 (2021). DOI: [10.1080/10826068.2020.1795673](https://doi.org/10.1080/10826068.2020.1795673).
- A211.** Dedebas, T., L. Ekici, **O. Sagdic**, "Chemical Characteristics and Storage Stabilities of Different Cold-Pressed Seed Oils", *Journal of Food Processing and Preservation*, **45**, e15107 (2021). DOI: [10.1111/jfpp.15107](https://doi.org/10.1111/jfpp.15107).
- A212.** Ozturk, I., **O. Sagdic**, H. Yetim, "Effects of autochthonous yeast cultures on some quality characteristics of traditional Turkish fermented sausage "Sucuk"", *Food Science of Animal Resources*, **41**(2),196-213 (2021). DOI: [10.5851/kosfa.2020.e89](https://doi.org/10.5851/kosfa.2020.e89).
- A213.** Karatas, S.M., L. Ekici, Develi, I., Dertli, E., **O. Sagdic**, "Effects of GSM 1800 band radiation on composition, structure and bioactivity of exopolysaccharides produced by yoghurt starter cultures", *Archives of Microbiology*, **203** (4) 1697-1706 (2021). DOI: [10.1007/s00203-020-02168-4](https://doi.org/10.1007/s00203-020-02168-4).
- A214.** Baycar, A., H. Goktas, N. Konar, **O. Sagdic**, E. S. Poyrazoglu, "Using white spread and compound chocolate as phenolic compounds delivering agent: A model study with black carrot extract", *Journal of Food Processing and Preservation*, **45**, Article Number: e15392 (2021). DOI: [10.1111/jfpp.15392](https://doi.org/10.1111/jfpp.15392).
- A215.** Baycar, A., N. Konar, H. Goktas, **O. Sagdic**, D. Genc Polat, "The effects of beetroot powder as a colorant on the color stability and product quality of white compound chocolate and chocolate spread", *Food Science and Technology (Campinas)*, (2021). DOI: [10.1590/fst.66220](https://doi.org/10.1590/fst.66220).
- A216.** Cebi, N., M. Arici, **O. Sagdic**, "The famous Turkish rose essential oil: characterization and authenticity monitoring by FTIR, raman and GC-MS techniques combined with chemometrics", *Food Chemistry*, **354**, 129495 (2021). DOI: [10.1016/j.foodchem.2021.129495](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129495).
- A217.** Demirkesen, H., M. Arici, M. Yaman, S. Karasu, **O. Sagdic**, "Effect of different fermentation condition on estimated glycemic index, in vitro starch digestibility, textural and sensory properties of sourdough bread", *Foods*, **10** (3), 514 (2021). DOI: [10.3390/foods10030514](https://doi.org/10.3390/foods10030514).
- A218.** Bayram, N.E., N. Cebi, Saffet Celik, Y.C. Gercek, S. Bayram, A.E. Tanugur Samanci, **O. Sagdic**, A. Ozkok, "Turkish royal jelly: amino acid, physicochemical, antioxidant, multi-elemental, antibacterial and fingerprint profiles by analytical techniques combined with chemometrics", *Journal of Apicultural Research*, (2021). DOI: [10.1080/00218839.2021.1889222](https://doi.org/10.1080/00218839.2021.1889222).
- A219.** Özcan, K., A. Karadağ, **O. Sagdic**, "Determination of the in vitro bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant capacity of juniper berry (*Juniperus drupacea* Labill.) pekmez", *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, **45**, 290-300 (2021). DOI: [10.3906/tar-2009-2](https://doi.org/10.3906/tar-2009-2).
- A220.** Özkan, K., H. Bekiroglu, Y. Bayram, **O. Sagdic**, Sabri Erbas, "In vitro bioaccessibility, antioxidant and antibacterial activities of three different safflower (*Carthamus tinctorius* L.) genotypes", *Food Science and Technology (Campinas)*, (2021). (in press). DOI: [10.1590/fst.08921](https://doi.org/10.1590/fst.08921).
- A221.** Yilmaz, A., R. Meral, M. Kabli, E. Ermis, P.K. Akman, E. Dertli, O. Taylan, O. Sagdic, M.T. Yilmaz, "Fabrication and characterization of bioactive nanoemulsion-based delivery systems", *Emerging Materials Research*, 10 (2), Article

Paper 2000280 (2021). DOI: [10.1680/jemmr.20.00280](https://doi.org/10.1680/jemmr.20.00280).

- A222.** Bozkurt, F., H. Bekiroglu, K. Dogan, S. Karasu, **O. Sagdic**, "Technological and bioactive properties of wheat glutenin hydrolysates 3 prepared with various commercial proteases", *LWT - Food Science and Technology*, 136, 111787 (2021). DOI: [10.1016/j.lwt.2021.111787](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111787).
- A223.** Goktas, H., H. Dikmen, F. Demirtas, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Comparison of probiotic properties of kefir yeasts isolated from traditional and commercial kefir samples", *International Journal of Dairy Technology*, (2021) (In press). DOI: [10.1111/1471-0307.12802](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12802).
- A224.** Goktas, H., O.S. Toker, N. Konar, **O. Sagdic**, "Investigation effects of inulin degree of polymerization on compound chocolate quality", *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, Article Number: 17168869 (2021). DOI: [10.1111/jfpp.15766](https://doi.org/10.1111/jfpp.15766).
- A225.** Bükler, M., P. Angin, N. Nurman, H.R. Pirouzian, E. Akdeniz, O.S. Toker, **O. Sagdic**, F. Tamtürk, "Effects of apple pomace as a sucrose substitute on the quality characteristics of compound chocolate and spread", *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, Article Number: 17168894 (2021). DOI: [10.1111/jfpp.15773](https://doi.org/10.1111/jfpp.15773).
- A226.** Kocamaz Ozcan, B.E., **O. Sagdic**, S. Karasu, K. Ozkan, A. Akcicek, "Optimization Of Phenolic Compounds Extraction From Purple Basil Leaf By Conventional And Microwave. *Latin American Applied Research*, (2021). (In press).
- A227.** Yilmaz, M.T., H. İspirli, O. Taylan, V. Taşdemir, **O. Sagdic**, E. Dertli, "Characterisation and functional roles of a highly branched dextran produced by a bee pollen isolate *Leuconostoc mesenteroides* BI-20", *Food Bioscience*, (2021). DOI: [10.1016/j.fbio.2021.101330](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101330).
- A228.** Cebi, N., **O. Sagdic**, "Characterization of Feijoa sellowiana leaves based on volatile and phenolic compound compositions and antimicrobial properties", *Food Science and Technology (Campinas)*, (2021). DOI: [10.1590/fst.14221](https://doi.org/10.1590/fst.14221).
- A229.** Bekiroglu, H., E. Komurlu, N. Cebi, **O. Sagdic**, "Effect of using resistant starch on the glycemic index and rheological properties of milky pudding", *Latin American Applied Research*, (2021). (In press).

A.2. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A.230.** Özcan, M.M., J-C. Chalchat, **O. Sagdiç**, G. Özkan, "Constituents of the essential oil of *Sideritis erythrantha* Boiss. & Heldr. var. *erythrantha*", *Euro Cosmetics*, **13** (11/12) 16-19 (2005).
- A.231. Sağdiç, O.**, I. Öztürk, L. Ekici, H. Şimşek, H. Yetim, "Antioxidant, antiradical and antimicrobial potential of pomegranate seed and hull extracts", *Ernahrung/Nutrition*, **34** (9) 376-379 (2010).
- A232.** Basim, E., H. Basim, G. Ozkan, **O. Sagdic**, "Antibacterial activity of the methanol extracts of two endemic *Sideritis* species of Turkey against plant pathogenic bacteria", *Scientific Research and Essays*, **7** (48) 4146-4150 (2012) DOI: [10.5897/SRE12.673](https://doi.org/10.5897/SRE12.673).
- A233.** Oral, R.A., M. Dogan, K. Sarioglu, A. Kayacier, **O. Sagdic**, "Determination of HMF in some instant foods and its biodegradation by some lactic acid bacteria in medium and food", *Annals of Chromatography and Separation Techniques*, **1** (1), 1004 (2015).

- A234. Sađdic, O.,** H. Cankurt, F. Tornuk, M. Arici, "Effect of Thyme and Garlic Aromatic Waters on Microbiological Properties of Raw Milk Cheese", *Tekirdağ Ziraat Fakóltesi Dergisi (JOTAF)*, **14** (02), 22-33 (2017).
- A235. Ahhmed, A.,** M. Yilmaz, M., **O. Sağdic,** M. Arici, M., H. Yetim, R. Sakata, "Principals of Halal meat products and bioactive properties of their proteins", *Bulletin of Meat and Meat Products*, **59** (1) 17-22 (2018).
- A236. Ahhmed, A.M.,** N. Özer, C. Özcan, M. Çam, **O. Sağdic,** M. Arici, M.T. Yilmaz, H. Yetim, J-D. Kim, M. Muguruma, S. Takeda, R. Sakata, "Solubility, stability and blood pressure lowering-properties of fresh and cured beef proteins", *Acta Scientific Nutritional Health*, **3** (7) 16-26 (2019).
- A237. Bayram, Y.,** K. Ozkan, **O. Sağdıç,** "Bioactivity, Physicochemical and Antimicrobial Properties of Vinegar Made from Persimmon (*Diospyros Kaki*) Peels", *Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences*, **38**, 1643-1652 (2020).

B.Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

- B1. Arici, M., O. Sağdic,** Ü. Gecgel, "Antimikrobielle wirkung von schwarzkümmelöl. Deutsche gesellschaft für hygiene und mikrobiologie", e.V. 6. *Fachsymposium, Lebensmittelmikrobiologie im Wechselspiel zwischen Sicherheit und Biotechnologie, Abstracts*, page 44, 10-12 Marz, Suhl, Germany, 2004. (Abstract)
- B2. Öner, Z., O. Sağdıç,** B. Şimşek, "Determination of LAB and some biogenic amines of traditional Turkish tulum cheeses", *International Dairy Symposium, Proceedings*, page 242, 24-28 May, Isparta, Turkey, 2004. (Abstract)
- B3. Şimşek, B., O. Sağdıç,** S. Özçelik, "Viability of *Escherichia coli* O157:H7 in ayran; a traditional Turkish yoghurt drink", *International Dairy Symposium, Proceedings*, page 382, 24-28 May, Isparta, Turkey, 2004. (Abstract)
- B4. Özkan, G., O. Sağdıç,** H. Özçelik, "Some Turkish endemic herb extracts as antibacterial and antioxidant agents", *The 4th International Congress 'Environmental Micropaleontology, Microbiology and Meiobenthology', Extended Abstracts*, page 151-154, 13-18 September, Isparta, Turkey, 2004.
- B5. Göktürk Baydar, N., G. Özkan, O. Sağdıç,** "In vitro antioxidant and antibacterial activity of grape (*Vitis vinifera* L.) seed extract", *The 4th International Congress 'Environmental Micropaleontology, Microbiology and Meiobenthology', Extended Abstracts*, page 78-81, 13-18 September, Isparta, Turkey, 2004.
- B6. Silici, S., A.N. Koc, F. Mutlu-Sarigüzel, O. Sağdıç,** "Antifungal activity of propolis against moulds in unpasteurized fruit juices", *1st International Food and Nutrition Congress, Abstract Book*, page 77, TUBITAK Marmara Research Centre, Food Institute, 15-18 June, Istanbul, Turkey, 2005. (Abstract)
- B7. Sağdıç, O.,** A. Aksoy, G. Özkan, "Evaluation of the antibacterial and antioxidant potentials of European cranberry bush (*Viburnum opulus* L.) fruit extract", *1st International Food and Nutrition Congress, Abstract Book*, page 238, TUBITAK Marmara Research Centre, Food Institute, 15-18 June, Istanbul, Turkey, 2005. (Abstract)
- B8. Koc, A.N., S. Silici, F. Mutlu-Sarigüzel, O. Sağdıç,** "Antifungal activity of propolis against yeasts in unpasteurized fruit juices", *1st International Food and Nutrition*

Congress, Abstract Book, page 120, TUBITAK Marmara Research Centre, Food Institute, 15-18 June, Istanbul, Turkey, 2005. (Abstract)

- B9. Sagdic, O.**, K. Seckin, M. Donmez, B. Simsek, H. Yetim, "Fatty acid composition, CLA contents and cholesterol levels of Turkish yayik butter", *EURO FOOD CHEM XIII, Proceeding Volume 2*, page 626-631, 21-23 September, Hamburg, Germany, 2005.
- B10. Sağdıç, O.**, L. Ekici, R.A. Oral, H. Yetim, "Bioactivities and Human Health Effects of Flavonoids and Some Other Phenolic Compounds", *ITAFE '05 Information Technology in Agriculture, Food & Environment, Proceedings Volume II*, page 869-874, 12-14 October, Adana, Turkey, 2005.
- B11.** Yetim, H., **O. Sagdic**, M. Dogan, H.W. Ockerman, "Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients. " 51th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol. 07-12, Aug. 2005. Baltimore, USA pp. 1214-1220.
- B12. Sağdıç, O.**, A. Aksoy, G. Ozkan, L. Ekici, "Biological Activity of the extract of *Sideritis ozturkii*, Turkish endemic mountain tea", *International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF), Congress Proceedings*, page 206, University Of Patras, 18 - 21 June, Rio - Patras, Greece, 2006. (Abstract)
- B13.** Simsek, B., **O. Sağdıç**, "The effect of different temperatures treatments and lactic culture types on the characteristics of "Cokelek" cheese made from goat milk", *International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF), Congress Proceedings*, page 86, University Of Patras, 18 - 21 June, Rio - Patras, Greece, 2006. (Abstract)
- B14. Sagdic, O.**, H. Yetim, I. Ozturk, "Inhibition of *Saccharomyces cerevisiae* in apple juice by grape pomace extract (GPE)", *1st International Egyptian-Jordanian Conference; Biotechnology and Sustainable Development: Current Status and Future Scenarios, Abstract Book*, page 41, 11-14 December, Cairo-Egypt, 2006. (Abstract)
- B15.** Yetim, H., **O. Sagdic**, I. Ozturk, "Fatty acid compositions of seven edible plant seeds grown in Turkey", *1st International Egyptian-Jordanian Conference; Biotechnology and Sustainable Development: Current Status and Future Scenarios, Abstract book*, page 40, 11-14 December, Cairo-Egypt, 2006. (Abstract)
- B16.** Yetim, H., **O.Sagdic**, L. Ekici, "Compositions of the essential oils of *Origanum onites*, *Satureja hortensis* and *Thymbra spicata* grown in Turkey", *30th International Symposium on Essential Oils, Book of Abstract*, Poster No: 131, page 196, 9-12 September, Graz-Austria. 2007. (Abstract)
- B17.** Ozkan, G., **O. Sagdic**, H. Ozcelik, "Antimicrobial and Antioxidant Activities of the Extracts of Two Turkish Endemic *Sideritis* Species", *30th International Symposium on Essential Oils, Book of Abstract*, Poster No: 148, page 213, 9-12 September, Graz-Austria. 2007. (Abstract)
- B18. Sagdic, O.**, G. Ozkan, A. Aksoy, H. Yetim, "Bioactivities of essential oil and extract of *Thymus argaeus* Boiss.& Bal.", *30th International Symposium on Essential Oils, Book of Abstract*, Poster No: 156, page 221, 9-12 September, Graz-Austria. 2007. (Abstract)
- B19.** Ozkan, G., **O. Sagdic**, R.S. Gokturk, O. Unal, "Biological and Chemical Composition of Essential Oil and Extract Isolated *Thymus revolutus* Celak", *30th International Symposium on Essential Oils, Book of Abstract*, Poster No: 158, page 223, 9-12 September, Graz-Austria. 2007. (Abstract)

- B20.** Akkaya, L., R. Kara, R. Telli, **O. Sagdic**, "Growth ability of *Listeria monocytogenes* in ayran", *2nd International Congress on Food and Nutrition, Book of Abstracts*, Poster No: 55, page 115, 24 – 26 October, İstanbul. 2007. (Abstract)
- B21.** Silici, S., **O. Sagdic**, L. Ekici, "Biological activity of *Rhododendron* honeys", *2nd International Congress on Food and Nutrition, Book of Abstracts*, Poster No: 82, page 129, 24 – 26 October, İstanbul. 2007. (Abstract)
- B22.** Yetim, H., **O. Sagdic**, A. Kayacier, G. Ozkan, M. Dogan, "Nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (*Vitis vinifera* L.) varieties", *2nd International Congress on Food and Nutrition, Book of Abstracts*, Poster No: 255, page 211, 24 – 26 October, İstanbul. 2007. (Abstract)
- B23.** **Sagdic, O.**, G. Ozkan, A. Kayacier, H. Yetim, "Phenolic compounds, antioxidant and antiradical activities of the pomace extracts of the commercial Turkish grape varieties", *2nd International Congress on Food and Nutrition, Book of Abstracts*, Poster No: 263, page 215, 24 – 26 October, İstanbul. 2007. (Abstract)
- B24.** Dogan, M., R.A. Oral, K. Sarioğlu, **O. Sagdic**, Y. Kesler, "Biodegradation of 5-(hydroxymethyl)-2-furfural (HMF) in model foods using some lactic acid bacteria and yeast", *3rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Book of Abstracts*, Poster No: LM-1, 7–9 November, 2007, Prague, Czech Republic. 2007. (Abstract)
- B25.** Gumus, T., S. Demirci, **O. Sagdic** and M. Arici, "Inhibition of *Aspergillus fumigatus* and *Paecilomyces variotii* by some plant essential oils" *10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie*, Poster No: P22, 9-11. April, Stuttgart, 2008.
- B26.** Yetim, H., İ. Öztürk, L. Ekici, **O. Sağdıç**, "Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle aktivitäten des auBeren Rindeextrakts von frischen Antep-Pistazien", *10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie*, Poster No: P24, 9-11. April, Stuttgart, 2008.
- B27.** **Sağdıç, O.**, Öztürk İ., L. Ekici, H. Yetim, "Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften von Granatapfel-Kernextract und Granatapfel-Schalenextract", *10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie*, Poster No: P25, 9-11. April, Stuttgart, 2008.
- B28.** Yetim H., **O. Sağdıç**, L. Ekici, H.W. Ockerman, "The fatty acid composition of chicken muscles fed with thyme. " *54rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol.* 10-15 Aug. 2008 Cape Town, South Africa pp. 79.
- B29.** Törnük, F., H. Yetim, **O. Sağdıç**, M. Hayta, "Wheat sprout Production and Mitigation of Microbial Load", *3. Int. Cong. on Food and Nutr.*, 22-25 April 2009, Book of Abstr., No: 012, pp. 105, Antalya.
- B30.** Öztürk, İ., H. Yetim, **O. Sağdıç**, M. Hayta, "Changes in Functional Components of Wheat Grains During the germination", *3. International Congress on Food and Nutrition*, P:56, page:130, 22-25 April 2009, Antalya, Turkey. (Abstract).
- B31.** Dönmez, M., K. Uysal, H. Yetim, **O. Sağdıç**, M. Cankurtaran ve İ. Öztürk, "Fatty acid composition of muscle, skin and depot lipids of domestic geese (*Anser domestica*) in Altıntaş region at the period of extreme low temperate winter", *3. International Congress on Food and Nutrition*, P:83, page:145, 22-25 April 2009, Antalya, Turkey. (Abstract)

- B32.** Tulukcu, E., **O. Sagdic**, S. Albayrak, L. Ekici, H. Yetim, "Effect of Collection Time on Biological Activity of Clary Sage (*Salvia sclarea* L.)", Taibah Int. Chem. Conf., 23-25 March 2009. Book of Abstr., No: 74, pp. 161, Madinah.
- B33.** Kayacier, A., **O. Sagdic**, "Nanotechnology and foods ", Taibah Int. Chem. Conf., 23-25 March 2009. Book of Abstr., No: 228, pp. 332, Madinah.
- B34.** **Sagdic O.**, Ozturk I., Bayram O., Yetim H. "The Identification and Isolation of yeasts from spoilage butter in Turkey", 23-24 October 2009, Plovdiv-Bulgaria (2009).
- B35.** Yetim H., L. Ekici K. Sarioglu I. Ozturk, **O. Sagdic** "The fatty acid composition and volatile aroma compounds of the chicken muscles fed with thyme", 23-24 October 2009, Plovdiv-Bulgaria.
- B36.** Polat, B., K. Karaman, İ. Öztürk, **O. Sağdıç**, "Türkiye'de Geleneksel Bir Çerez ve Kahve Olarak Tüketilen Termiyenin (*Lupinus albus* L.) Üretimi ve Çeşitli Özellikleri", 1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Proceedings Book, page:650-652, 15-17 May 2010, Tekirdağ, Turkey.
- B37.** Polat, B., K. Karaman, İ. Öztürk, **O. Sağdıç**, "Türkiye'de Geleneksel Çay Olarak Tüketilen Bazı Bitkilerin Biyoaktif Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri", 1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Proceedings Book, page:693-695, 15-17 May 2010, Tekirdağ, Turkey.
- B38.** Karaman, K., B. Polat, I. Öztürk, L. Ekici, **O. Sağdıç**, "Biological Activity of Menengic (*Pistacia terebinthus* L.)), Traditional Turkish Snack Food and Coffee 1.", Traditional Turkish Snack Food and Coffee 1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Proceedings Book, page:648-649, 15-17 May 2010, Tekirdağ, Turkey.
- B39.** **Sagdic, O.**, M.T. Yılmaz, İ. Öztürk, "Functional Properties of Traditional Foods Produced in Turkey", 1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Proceedings Book, page:129-132, 15-17 May 2010, Tekirdağ, Turkey.
- B40.** **Sagdic, O.**, H. Cankurt, I., Ozturk, H. Yetim, "Effects of gallic and ellagic acids on functional properties of ice cream inoculated with *Lactobacillus casei*", 1st Kiel Food Science Symposium 2010, Proceedings Book, FF05, 18-19 May 2010, Kiel, Germany.
- B41.** **Sagdic, O.**, S.M. Ilter, B. Polat ve K. Karaman, "Turkish traditional fermented dairy products as functional foods", 1st Kiel Food Science Symposium 2010, Proceedings Book, FF07, 18-19 May 2010, Kiel, Germany.
- B42.** **Sagdic, O.**, T. Gul, M. Hayta "The effect of stale bread flour addition on microfauna and other characteristics of Tarhana, a traditional fermented flour-yoghurt product", 1st Kiel Food Science Symposium 2010, Proceedings Book, FF09, 18-19 May 2010, Kiel, Germany.
- B43.** Yetim, H., L. Ekici, Z. Şimsek, **O. Sağdıç**, "The effect of anthocyanin based extracts on the color of cemen paste used on pastirma, a dry cured meat product", 56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., pp. 217. 15-20 Aug. 2010 Jeju, Korea.
- B44.** Polat B. İ. Öztürk, K. Karaman, **O. Sağdıç**, "Bioactivity of white willow and quince leaves consumed as herbal tea", 1st International Congress on Food Technology, Book of Abstracts, P331, pp. 237, 3-6 November 2010, Antalya, TURKEY.
- B45.** Doğan, M., R.A. Oral, K. Sarioğlu, **O. Sağdıç**, Y. Kesler, "Reduction of 5-hydroxy-2-methyl furaldehyde (HMF) concentration in fried potato model", 1st International

Congress on Food Technology, Book of Abstracts, P641, pp. 456, 3-6 November 2010, Antalya, TURKEY.

- B46.** Tornuk, F., I. Ozturk, S. Karaman, **O. Sagdic**, H. Yetim, " Probiotic Boza Production with lactic acid bacteria and its sensorial, physicochemical and rheological properties", 6th International CIGR Technical Symposium, Towards A Sustainable Food Chain, Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, 18-20 April 2011, Book of Abstr., No: 122, pp. 7, Nantes, France.
- B47.** Cankurt, H., F. Tornuk, **O. Sağdıç**, "Effect of kefir grains on the survival of *Enterobacter sakazaki* in baby foods" International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 55, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B48.** Karaman, K., **O. Sagdic**, M.T. Yilmaz, "Determination of the inhibition effect of sodium benzoate and natamycin on the growth of *Zygosaccharomyces bailii* in apple juice using response surface methodology", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 65, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B49.** **Sagdic, O.**, I. Ozturk, F. Tornuk, "Efficacy of plant hydrosols as natural food sanitizers in inhibition of *S. aureus* on fresh cut apples", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 98, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B50.** Tastemur, B., I. Ozturk, **O. Sagdic**, "Microbiological and physicochemical characteristics of meatless raw meatballs (Cig kofte) consumed in Turkey", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 99, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B51.** Ozturk, I., **O. Sağdıç**, H. Yetim, M.T. Yilmaz, "Use of fuzzy logic system and artificial neural network models in prediction of antifungal effect of different grape pomace extracts against *Zygosaccharomyces rouxii* in apple juice", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 528, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B52.** Tulukçu, E., I. Öztürk, H. Yalcin, **O. Sagdic**, M. Donmez, "Effect of the harvesting year and flower color on the fatty acid composition and some physicochemical properties of the clary sage seed", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 679, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B53.** Şimşek, B., **O. Sağdıç**, "Some characteristics and fatty acids compositions of Cokelek cheese from ewes' milk inoculated with *L. helveticus* and/or yoghurt bacteria", International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), May 26 – 29, 2011, Book of Abstracts, Volume 2, pp. 771, Çeşme - İzmir, Turkey.
- B54.** Ozturk, I., H. Yetim, **O. Sagdic**, "Effects of dried wheat sprout flour on lipid oxidation and some quality characteristics of beef patties", 57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., P202, pp. 213, 9 August 2011, Ghent, Belgium.
- B55.** Ozturk, I., S.M. Ilter, F. Tornuk, **O. Sagdic**, "Fruit juice spoilage by *Alicyclobacillus* and *Zygosaccharomyces rouxii*", IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011) Torremolinos (Spain), pp. 231, 14-16 September 2011.
- B56.** Ozturk, I., **O. Sagdic**, "Microbiological characteristics of Traditional Turkish Fermented Sucuk and identification of their yeast flora", IV International Conference

on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011) Torremolinos (Spain), pp. 244, 14-16 September 2011.

- B57. Sagdic, O.,** I. Ozturk, N. Yapar, B. Tastemur, H. Yetim, "Microbiological characteristics of traditionally Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) fruits", IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011) Torremolinos (Spain), pp. 245, 14-16 September 2011.
- B58.** Kavuncuoğlu, H., H. Yalçın, **O. Sağdıç,** "Total phenolic compounds and antioxidant effect of grape seed extracts on sunflower oil", 4th International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, P-044, pp. 127, 12-14 October 2011.
- B59. Sagdic, O.,** L. Ekici, I. Ozturk, O. Bayram, B. Polat, B. Tastemur, "Bioactive characteristics of various tulip flowers, waste of tulip onion production", 4th International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, P-138, pp. 175, 12-14 October 2011.
- B60. Sagdic, O.,** L. Ekici, I. Ozturk, O. Bayram, B. Polat, B. Tastemur, "Bioactivities characteristics of some wild edible fruits growing in Kayseri regions, 4th International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, P-163, pp. 186-187, 12-14 October 2011.
- B61.** Ozturk, I., **O. Sağdıç,** "Identification of yeasts causing spoilage in traditional pickles produced in Turkey", 4th International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, P-211, pp. 209, 12-14 October 2011.
- B62.** Törnük F., İ. Öztürk, **O. Sağdıç,** H. Yetim, "Utilization of some plant hydrosols as wheat sprout disinfectant", TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 12-14 Ekim 2011.
- B63.** Törnük F., İ. Öztürk, S. Karaman, **O. Sağdıç,** "Some physicochemical and microbiological quality characteristics of Turkish honeys", The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, page 54, Kayseri, Türkiye, 1-4 Şubat 2012.
- B64.** Yılmaz, M.T., F. Tornuk, I. Ozturk, **O. Sagdic,** M. Arıcı, M.Z. Durak, M. Bayram, "Multiple response optimization of the effect of processing variables on bacterial population and growth/survival kinetics using desirability functions", 23rd International ICFMH Symposium, Food Micro 2012, Page No: 173, İstanbul, 2012.
- B65.** Ozturk, I., **O. Sagdic,** "Biodiversity of yeasts in a traditional Turkish fermented sucuk and their functional and technological properties", 23rd International ICFMH Symposium, Food Micro 2012, Page No: 701, İstanbul, 2012.
- B66.** Karaman, K., S. Silici, Z. Dogan, **O. Sagdic,** "Inhibitory activity of different honey types against foodborne pathogens", XXIII Food Micro 2012, Page No: 817, İstanbul, 2012.
- B67.** Yetim H., L. Ekici, **O. Sağdıç,** İ. Öztürk, F. Törnük, "The effect of thyme essential oil on some quality characteristics of chicken meats", 58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Page No: 87, Montreal, Kanada, 12-17 August 2012.
- B68.** Durak, M.Z., F. Tornuk, I. Ozturk, **O. Sagdic,** "Decontamination of *Salmonella* on shell eggs by summer savory", International Association for Food Protection (IAFP), European Symposium on Food Safety, Poster Number: P3-10, Marseille-France, 15-17 May 2013.

- B69.** Arıcı, M., **O. Sağdıç**, Ö.S. Toker, İ. Öztürk, "Ekşi hamur mikrobiyotasında bulunan mayalar ve önemi", Microbios 2013, Abstract book, page 147, 6-8 June, Bishkek, Kyrgyzstan, 2013. (Abstract)
- B70.** Toker, O.S., **O. Sagdic**, M.T. Yilmaz, M. Arici, "Importance of the microbial exopolysaccharides in the food industry", International Symposium "Microorganisms and the Biosphere, Microbios 2013, Abstract book, page 148, 6-8 June, Bishkek, Kyrgyzstan, 2013. (Abstract)
- B71.** Öztürk I., F. Tornuk, **O. Sağdıç**, M. Arıcı, M.Z. Durak, "Uçucu yağların nanoenkapsülasyonu ve antimikrobiyal etkilerinin artırılması", International Symposium "Microorganisms and the Biosphere, Microbios 2013, Abstract book, page 153, 6-8 June, Bishkek, Kyrgyzstan, 2013. (Abstract)
- B72.** Karaçetin E., H. Mihçioğur, N. Ateş, **O. Sağdıç**, İ. Öztürk, M. Oğuz, Ö. Gökkuş, O. Özkan, "Evaluation of physicochemical and microbiological quality in tap and spring waters in Bünyan, Kayseri", International Conference on Environmental Science and Technology - ICOEST'2013 , pages 97-98, Türkiye, 18-21 Haziran 2013.
- B73.** Yilmaz M.T., Z. Kesmen, B. Baykal, **O. Sağdıç**, O. Kulen, O. Kacar, et al., "Gıda ürünlerine katılan sığır ve domuz jelatinlerinin orijinlerinin yeni bir metot ile belirlenmesi: Jelatindeki markır peptidlerinin tespit edilmesinde, NAOUPLC-ESI-Q-TOF-MS tabanlı bağımsız bir veri toplama tekniğinin kullanılması", Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda kongresi, Konya, Türkiye, 7-10 Kasım 2013, pp.622-623.
- B74.** Yetim H., L. Ekici, İ. Öztürk, **O. Sağdıç**, F. Törnük, Z. Gönülalan, "Effects of dietary incorporation of Izmir oregano on microbiological properties of broiler meats", 59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Türkiye, 18-23 Ağustos 2013.
- B75.** Öztürk I., **O. Sagdic**, "Effects Of *Debaryomyces hansenii* and *Candida zeylanoides* on textural and sensory properties of traditional Turkish sausage "Sucuk"", 59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18-23 Ağustos 2013.
- B76.** Törnük F., H. Yetim, M. Hançer, **O. Sağdıç**, "Influence of novel active nanocomposite polyethylene films incorporated with nanoclays and plant extracts in controlling lipid oxidation and growth of *Escherichia coli* O157:H7 in ground beef", 59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Türkiye, 18-23 Ağustos 2013.
- B77.** Tosun F., Öztürk I., **Sagdic O.**, "A different taste coming from yogurt: Yayık butter", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 194, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 2013. (Abstract)
- B78.** Tornuk F., Öztürk I., **Sagdic O.**, Arıcı M., Karaman S., "Determination of presence of yeasts in retail ayran", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 198, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 2013. (Abstract)
- B79.** Arıcı, M., N.B. Ersöz, Ö.S. Toker, M.T. Yilmaz, H. Cankurt, M.Z. Durak, **O. Sagdic**, "Microbial, steady and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of Cox-merz rule", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 208, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 2013. (Abstract)
- B80.** Tatlısu, N.B., O.S. Toker, M.T. Yilmaz, S. Karaman, **O. Sagdic**, M. Arici, "Detection of honey adulteration by fructose and saccharose syrups using steady, dynamic and

creep rheological analysis", 9th Annual European Rheology Conference, Abstract book, page 143, 8–11 April, Karlsruhe, Germany, 2014. (Abstract)

- B81.** Toker, O.S., M.T. Yilmaz, N.B. Tatlısu, M. Arıcı, **O. Sagdic**, "Optimization of effect of incubation time and temperature levels on dynamic rheological properties of ayran produced with EPS producing strains", 9th Annual European Rheology Conference, Abstract book, page 144, 8–11 April, Karlsruhe, Germany, 2014. (Abstract)
- B82.** Toker, Ö.S., S. Karaman, S. Karasu, F. Törnük, **O. Sağdıç**, Ü. Geçgel, N. Özcan, O. Gül, "Pectin and modified pectin derivatives as stabilisers and emerging bioactive polysaccharides", International Mesopotamia Agriculture Congress, Abstract book, page 257-258, 22–25 September, Diyarbakır, Turkey, 2014. (Abstract)
- B83.** Törnük, F., S. Karaman, S. Karasu, Ö.S. Toker, **O. Sağdıç**, Ü. Geçgel, N. Özcan, O. Gül, "Üzüm, ceviz, badem ve nardan elde edilen soğuk pres yağ atıklarının antibakteriyel etkilerinin belirlenmesi", International Mesopotamia Agriculture Congress, Abstract book, page 259, 22–25 September, Diyarbakır, Turkey, 2014. (Abstract)
- B84.** Yılmaz, M.T., O.S. Toker, E. Dertli, N.B. Tatlısu, **O. Sagdic**, M. Arıcı, "Determination of functionality of exopolysaccharide (EPS) producing probiotic cultures on technological and physicochemical properties of ice cream", 2014 Annual Conference & Exhibition Functional Food, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, Abstract book, page 291, 14–17 October, Istanbul, Turkey, 2014. (Oral Presentation).
- B85.** Yılmaz, M.T., **O. Sagdic**, G. Ozcelik, O.S. Toker, S. Karaman, E. Tulukcu, "Steady and time dependent rheological properties of *Salvia* gum", 1st Congress on Food Structure Design, 15-17 October 2014, Porto, Portugal.
- B85.** Yılmaz, M.T., O.S. Toker, **O. Sagdic**, G. Ozcelik, S. Karaman, E. Tulukcu, "Viscoelastic rheological properties of *Salvia* gum", 1st Congress on Food Structure Design, 15-17 October, 2014, Porto, Portugal.
- B86.** Çam, M., M. Dinc, S. Bilgin, M. Yilmaztekin, A. Ahhmed, I. Öztürk, **O. Sağdıç**, "Pressurized water extraction of polyphenols from spearmint", 2014 Annual Conference & Exhibition Functional Food, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, Abstract book, page 95, 14–17 October, Istanbul, Turkey, 2014. (Oral Presentation)
- B87.** Tosun F., **O. Sagdic**, I. Öztürk, H. Yetim, "Effect of exopolysaccharides-producing commercial lactic acid bacteria culture on texture and sensory properties of Kaymak, A Turkish Dairy Product", 2nd International Congress on Food Technology, page 45, Aydın, Türkiye, 5-7 Kasım 2014. (Abstract)
- B88.** Dertli, E., E. Mercan, S. Karaman, M. Arıcı, M.T. Yılmaz, **O. Sagdic**, "Biodiversity of lactic acid bacteria in Turkish sourdough and genotypic determination of their exopolysaccharide (EPS) production characteristics", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 48, Oral Presentation No: TF3_O542, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B89.** Uslu, E.Ş., F. Tornuk, **O. Sagdic**, "The Effect of *Cephalaria syriaca* addition on bread volume", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 74, Poster Presentation No: TF3_P366, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)

- B90.** Tornuk, F., Uslu, E.Ş., M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, M. Arici, "Physicochemical properties of *Cephalaria syriaca* seeds grown in different regions of Turkey", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 88, Poster Presentation No: TF3_P595, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B91.** Simsek, Z., I. Ozturk, **O. Sagdic**, "Microbiological, physicochemical and color characteristics of fermented red pepper and garlic for use as lactic acid bacteria supplier ingredients in sucuk", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 171, Poster Presentation No: TF3_P1282, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B92.** **Sagdic, O.**, O.S. Toker, A.A. Us, M. Arici, "Steady state rheological properties of rose hip molasses: effect of temperature", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 329, Poster Presentation No: TF3_P608, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B93.** Ilter, S.M., T. Dedebas, **O. Sagdic**, "Traditional Turkish olive products", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 373, Poster Presentation No: TF3_P1147, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B94.** Toker, O.S., T.F. Zorlucan, O. Dağlıoğlu, D. Şener, N. Konar, **O. Sagdic**, "Effect of ball mill mixing rate and time on the rheological properties of compound chocolate", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 412, Poster Presentation No: TF3_P736, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B95.** Toker, O.S., D. Şener, **O. Sagdic**, T.F. Zorlucan, O. Dağlıoğlu, N. Konar, "Rheological properties of compound chocolate refined at different levels", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 413, Poster Presentation No: TF3_P737, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B96.** Dedebas, T., Ilter, S.M., **O. Sagdic**, "Traditional Aksehir cherry delight", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 446, Poster Presentation No: TF3_P1148, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B97.** Us, A.A., O.S. Toker, **O. Sagdic**, "Bioactivity and chemical properties of rose hip molasses", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 486, Poster Presentation No: TF3_P766, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B98.** İçyer, N.C., O.S. Toker, S. Karasu, F. Tornuk, M. Arici, **O. Sagdic**, "Olive paste powder: Potential ingredient for increasing functionality of many traditional foods", The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract Book, page 572, Poster Presentation No: TF3_P586, 01–04 October, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015. (Abstract)
- B99.** Yildirim, R.M., G. Ozulku, M.Z. Durak, M. Arici, **O. Sagdic**, "Determination of yeast diversity in Turkish sourdough by FT-IR spectroscopy", *6th Sourdough and Cereal Fermentation Symposium*, Poster No: PI-7, page: 71, September 30 - October 2, 2015, Nantes, France.
- B100.** Durak, M.Z., R.M. Yildirim, G. Ozulku, M. Arici, **O. Sagdic**, "Identification of yeast isolates from Turkish sourdough", *6th Sourdough and Cereal Fermentation Symposium*, Poster No: PI-8, page: 72, September 30 - October 2, 2015, Nantes, France.

- B101.** Elif, C., M.Z. Durak, R.M. Yildirim, G. Ozulku, M. Arici, **O. Sagdic**, "Identification of lactic acid bacteria isolated from Turkish industrial sourdough samples", *6th Sourdough and Cereal Fermentation Symposium*, Poster No: PI-9, page: 73, September 30 - October 2, 2015, Nantes, France.
- B102.** Ozulku, G., R.M. Yildirim, D. Yilmaz, M. Arici, M.Z. Durak, **O. Sagdic**, "Bread making performance of yeasts isolated from Turkish sourdough", *6th Sourdough and Cereal Fermentation Symposium*, Poster No: P3-9, page: 89, September 30 - October 2, 2015, Nantes, France.
- B103.** Toker, Ö.S., M.Z. Durak, **O. Sagdic**, M. Arici, F. Tornuk, "Methods of Detection of Honey Adulteration: Their advantages and Disadvantages", *From Hive to Table 2015, International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products*, Poster No: PP-032, page: 72, 21-22 May 2015 İstanbul, Turkey.
- B104.** Çebi, N., **O. Sağıdıç**, M.T. Yılmaz, E. Dertli, "Farklı Balların FTIR-ATR Spektroskopisi Kullanılarak Ayrılması", *From Hive to Table 2015, International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products*, Poster No: PP-033, page: 73, 21-22 May 2015 İstanbul, Turkey.
- B105.** Fersahoglu, H., **O. Sagdic**, "Alcea rosea Flower: As a Natural Bioactive Wild Tea", *International Conference on Applied Chemistry*, Poster No: SNM334, page: 231, November 18- November 19, 2015, Jeddah, Kingdom of Saudi Arabia.
- B106.** Konar, N., B. Ozhan, O.S. Toker, **O. Sagdic**, E.S. Poyrazoglu, N. Artik, "Using Inulin to Develop Prebiotic Milk Chocolate: Stability under Various Process Conditions", *International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics*, page: 83- 84, June 23- June 25, 2015, Budapest, Hungary.
- B107.** Konar, N., O.S. Toker, D. Genc Polat, B. Ozhan, E.S. Poyrazoglu, N. Artik, **O. Sagdic**, "Using some hydrocolloids in milk chocolate as prebiotic agent: Interaction between process conditions and rheological parameters", *2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium, From Molecules to Functionality* 28 February - 2 March 2016, Singex, Singapore.
- B108.** Polat, D.G., O.S. Toker, S. Oba, N. Konar, **O. Sagdic**, N. Artik, "Functional Chocolate and Chocolate Products: Reality or Fiction", *15th International Cereal and Bread Congress*, page: 96, April 18-21, 2016, Istanbul, Turkey.
- B109.** Oba, S., H. Goktas, O.S.Toker, N. Konar, **O. Sagdic**, N. Artik, "Production of Sugar-free Milk Chocolate using β -V Seed Crystals", *15th International Cereal and Bread Congress*, page: 97, April 18-21, 2016, Istanbul, Turkey.
- B110.** Ozulku, G., R.M. Yildirim, **O. Sagdic**, M. Arici, "Physical and Sensory Characteristics of Cake Enriched with Honeybee Pollen", *15th International Cereal and Bread Congress*, page: 161, April 18-21, 2016, Istanbul, Turkey.
- B111.** Ozcan, Ö., Ö.S.Toker, Z. Mutlu, **O. Sağıdıç**, N. Akbaş, G. Çelik, A.F. Çiçek, N. Konar, "Textural and Sensory Properties of Jellies: Effect of Glucose Syrup and Sucrose Concentration", *15th International Cereal and Bread Congress*, page: 208, April 18-21, 2016, Istanbul, Turkey.
- B112.** Toker, Ö.S., D. Şener, **O. Sağıdıç**, O. Dağlıoğlu, N. Konar, M. Taşan, Ö. Özcan, "Investigating the Usage Possibilities of Different Oils in Formulation of Compound Chocolate Considering Melting and Color Properties", *15th International Cereal and Bread Congress*, page: 209, April 18-21, 2016, Istanbul, Turkey.

- B113.** Cavus, M., T. Gumus, O. S. Toker, O. Yildiz, S. Karaman, I. Palabiyik, **O. Sagdic**, "Impact of γ -irradiation on pasting properties of pea starch", 15th International Cereal and Bread Congress, page: 307, April 18-21, 2016, Istanbul, Turkey.
- B114.** Ermis, E., R. Meral, M.T. Yilmaz, **O. Sagdic**, **M. Arici**, "Recent and advanced techniques for encapsulation of probiotic bacteria to maintain their biofunctionality", European Biotechnology Congress, 05-07 May, 2016, Riga, Latvia.
- B115.** Bozkurt, F., M.T. Yilmaz, P.K. Cicek, **O. Sagdic**, "Antibacterial activity of curcumin loaded gliadin nanofiber mats fabricated by electrospinning technique". 12th Nanoscience and Nanotechnology Conference, 03-05 June, 2016-Gebze Technical University, Turkey.
- B116.** Toker, O.S., **O. Sagdic**, O. Daglioglu, N. Konar, M. Tasan, D. Sener, "Rheological and textural properties of compound chocolate: effect of different vegetable oils and their concentrations", Institute of Food Technologists, IFT16 Congress, July 16-19, 2016, Chicago, IL, USA.
- B117.** Ozkaya, T., **O. Sagdic**, O.S. Toker, "Rheological properties of dextrans produced by *Leuconostoc mesenteroides* isolated from different molasses", 2nd Congress on Food Structure & Design, P 092, 26-28 October 2016, Antalya, Turkey.
- B118.** Tekle, S., **O. Sagdic**, O.S. Toker, C. Baltaci, "Rheological properties of gelatins extracted from gilt head bream", 2nd Congress on Food Structure & Design, P 094, 26-28 October 2016, Antalya, Turkey.
- B119.** Toker, O.S., N. Konar, **O. Sagdic**, "The importance of hydrocolloids in confectionery products", 2nd Congress on Food Structure & Design, P 101, 26-28 October 2016, Antalya, Turkey.
- B120.** Bayraktar, F.Ş., A.A. Us, N. Özcan, **O. Sagdic**, "Identification and determination of some bioactive and allergenic compounds in licorice using LC/ESI-MSMS", 15th International Conference on Food Processing & Technology, 27-29 Ekim 2016, pp.88-88, Roma, ITALIA.
- B121.** Erkolencik, M.F., A.A. Us, **O. Sagdic**, M. Arici, "Bioactive and aromatic properties of different loquat varieties", I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", 10-12 Mayıs 2017, pp.433-433, Konya, Turkey.
- B122.** Demircan H., K. Özkan, S. Kayacan, A.A. Us, K. Sarıoğlu, R.A. Oral, **O. Sagdic**, "Investigation of Antimicrobial Activity of Deer Apple Fruits (*Malus trilobata* v *Eriolobus trilobatus*)", 17th International Nutrition & Diagnostics Conference 2017, Prag, CEK CUM., 9-12 Ekim 2017.
- B123.** Demircan H., K. Özkan, S. Kayacan, A.A. Us, K. Sarıoğlu, R.A. Oral, **O. Sagdic**, "Determination of Drying Behaviour of Deer Apple Fruits (*Malus Trilobata* v *Eriolobus trilobatus*)", 17th International Nutrition & Diagnostics Conference 2017, Prag, CEK CUM., 9-12 Ekim 2017.
- B124.** Kayacan S., A.A. Us, **O. Sağdıç**, R.A. Oral, "Investigation of Aroma Profiles of Crab Apple (*Malus trilobata* v *Eriolobus trilobatus*) at Different Temperatures and Dryers", 1 st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, KONYA, TÜRKIYE, 10-12 Mayıs 2017, pp.1767-1767.
- B125.** Tomaş, M., **O. Sağdıç**, G. Catalkaya, D. Kahveci, E. Capanoglu "Fonksiyonel Bileşen (Yağ, İnülin) İlavesinin Domates Sosundaki Karotenlerin in vitro Biyoerişilebilirliği Üzerine Etkisi", International Eurasian Conference On Biological and Chemical Sciences, 26 - 27 April 2018, pp.187, Ankara, Turkey.

B126. Alpat, U., **O. Sağdıç**, "Bioactivities and Flavonoid Profiles of Turkish Honeys from Different Floral Origins", International Congress on Engineering and Life Science, 26-29 April 2018, Kastamonu, Türkiye.

C. Yazılan ulusal ve uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

C1. Arıcı, M., **O. Sağdıç**, "Gıdaların Korunmasında Mikroorganizmalar ve Ürünleri", GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, 15. Bölüm, sayfa 298-311. Editör: Prof. Dr. Osman Erkmen (2011), 3. Baskı, Efil Yayınevi-Ankara. ISBN: 9786054334025.

C2. **Sagdic, O.**, M. Arıcı, "Gıda Fermentasyonunda Kullanılan Mikroorganizmalar", GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, 21. Bölüm, sayfa 407-425. Editör: Prof. Dr. Osman Erkmen (2011), 3. Baskı, Efil Yayınevi-Ankara. ISBN: 9786054334025.

C3. Aksoy, A., **O. Sağdıç**, "Gilaburu Suyu", İÇECEKLER, BESLENME VE SAĞLIK, Editörler: Prof. Dr. Semih Ötleş, Dr. Eren Akçiçek (2012), Palme Yayınevi, ISBN: 9786055829827.

C4. **Sagdic, O.**, F. Tornuk, "Antimicrobial Properties of Organosulfur Compounds", Chapter 4 in Dietary Phytochemicals and Microbes, pp 127-156, Editor: A.K. Patra, PhD. (2012), Springer Science+Business Media, Netherlands.

C5. Şahin, F., S. Arat, M. Turan, A. Eşitken, **O. Sağdıç**, Z. Kesmen, E. Özkan-Ünal, "Agrobiyoteknoloji ve Türkiye'deki Durumu", Biyoteknoloji Sektörel İnovasyon Sistemi, Kavramlar, Dünyadan Örnekler, Türkiye'de Durum ve Çıkarımlar Bölüm 3, Kısım-3, sayfa: 173-203, Editör: M. Kiper (2013), Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı (TTGV) Yayın No: TTGV-T/2013/001, ISBN: 978-975-95878-7-1.

C6. **Sagdic, O.**, F. Tornuk, I. Ozturk, S. Karasu, M.T. Yilmaz, "Biological preservation of foods", Chapter 24 in Microbial Food Safety and Preservation Techniques, Editors: V. Ravishankar Rai and A. Jamuna Bai, 2014, CRC Press/Taylor & Francis Group. ISBN 9781466593060.

C7. Arıcı, M., **O. Sagdic**, S. Karasu, F. Tornuk, "Mikrobiyal Biyokütle Üretimi", Endüstriyel Mikrobiyolojiye Giriş, sayfa 218-228, Editör. Doç. Dr. İrfan, 2015, Palme Yayıncılık, Ankara. ISBN: 9786054907427.

C8. **Sagdic, O.**, F. Tornuk, S. Karasu, M.Z. Durak, M.Arici, "Microbial ecology of Mayonnaise, Margarine and Sauces", Chapter 26 in Modeling the Microbial Ecology of Foods: Quantitative Microbiology in Food Processing, Editor: Anderson de Souza Sant'Ana, 2016, page 519-532, Wiley Inc., UK. ISBN: 978-1-118-75642-3.

C9. Ozturk, I., S. Karasu, **O. Sagdic**, H. Yetim, "Turkish Meat Products", Chapter 10 in Mediterranean Foods: Composition and Processing, Editors: Rui M.S. da Cruz, Maria M.C. Vieira, 2016, pp 240-266, CRC Press, Florida, USA. ISBN: 9781498740890.

C10. Konar, N., O.S. Toker, I. Palabiyik, D.G. Polat, S. Oba, **Sagdic, O.**, "Importance of Chocolates in Functional Foods: Formulation, Production Process, and Potential Health Benefits", Chapter 1 (pages 3-43) in Bioprocessing Technology in Food and Health, Editors: Deepak Kumar Verma, Ami R. Patel, and Prem Prakash Srivastav, 2018, CRC Press/Taylor & Francis Group. ISBN 9781771886888.

C11. Ozkan, K., Y. Bayram, S. Karasu, A. Karadag, **Sagdic, O.**, "Extraction of bioactive compounds from saffron species", Chapter 3 (pages 1-41) in Saffron, Editors: Dr. Charis M. Galanakis, 2021, Elsevier Academic Press, United Kingdom.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- D1.** Özcan, M., **O. Sağdıç**, "Kuşburnu (*Rosa ssp.*) marmelatı: Üretimi, bileşimi, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri", *Gıda ve Teknoloji Dergisi*, 2 (3), 33-37 (1997).
- D2.** **Sağdıç, O.**, O. Şimşek, "Peynirin olgunlaşması sırasında meydana gelen başlıca reaksiyonlar", *Hasad Dergisi*, 13 (152), 50-52 (1998).
- D3.** **Sağdıç, O.**, M. Özcan, "Süt yağının antikanserojenik bileşenleri", *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14 (21), 153-160 (2000).
- D4.** **Sağdıç, O.**, B. Şimşek, "Isparta piyasasında tüketime sunulan plastik ambalajlı yoğurtların bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi", *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5 (2) 176-185 (2001).
- D5.** **Sağdıç, O.**, O. Şimşek, "Konya, Isparta, Antalya ve Afyon'dan satın alınan yayık tereyağlarının kalitesi", *Selçuk Üniv. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (25) 28-41 (2001).
- D6.** Şimşek, B., **O. Sağdıç**, A.G. Karahan, "Süt starter kültürleri tarafından üretilen bakteriyosinlerin süt teknolojisindeki önemleri", *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 8 (3), 335-341 (2002).
- D7.** **Sağdıç, O.**, D.D. Tülüoğlu, S. Özçelik, B. Şimşek, "Isparta piyasasında tüketime sunulan dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi", *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33 (4), 441- 446 (2002).
- D8.** Gül, M., **O. Sağdıç**, H. Orhan, "Isparta ilinde ailelerin süt ve süt ürünleri tüketimi üzerine değerlendirmeler", *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16 (29), 53-58 (2002).
- D9.** Özkan, G., **O. Sağdıç**, N. Göktürk-Baydar, "Antibacterial effect of narince grape (*Vitis vinifera* L.) pomace extract", *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 17 (32), 53-56 (2003).
- D10.** Küçüköner, E., M. Küçük, **O. Sağdıç**, "Konjuge linoleik asit ve sağlık üzerindeki etkileri", *Bilimsel Gıda*, 2, 15-20 (2004).
- D11.** **Sağdıç, O.**, E. Küçüköner, S. Özçelik, "Probiyotik ve prebiyotiklerin fonksiyonel özellikleri", *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 35 (3-4), 221-228 (2004).
- D12.** **Sağdıç, O.**, G. Özkan, N. Göktürk Baydar, "Yeni bitkisel doğal bir antimikrobiyal ve antioksidan: Üzüm posası", *Gıda Teknolojisi*, 9 (4), 78-80 (2005).
- D13.** **Sağdıç, O.**, L. Ekici, "Üzüm (*Vitis vinifera*) ve çekirdeğinin fenolik bileşikleri ve biyoaktif özellikleri", *Hasad Gıda*, 21 (244) 30-34 (2005).
- D14.** Ekici, L., **O. Sağdıç**, Z. Kesmen, "Gıda endüstrisinde alternatif bir dezenfektan: Ozon", *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 1 (1), 47-57 (2006).
- D15.** Şimşek, B., **O. Sağdıç**, "Isparta ve yöresinde üretilen dolaz (tort) peynirinin bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri", *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10 (3), 346-351 (2006).
- D16.** **Sağdıç, O.**, L. Ekici, "Serbest radikaller ve antioksidan gıdalarla inhibisyonu", *Gıda*, 33 (5), 251-260 (2008).

- D17.** Arıkan, D., H. Yetim, **O. Sağdıç**, Z. Kesmen, "Gıdalarda dioksin kontaminasyonu ve insan sağlığı üzerine etkileri", *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 4 (2), 9-15 (2009).
- D18.** Çetin, A., **O. Sağdıç**, " A concise review: Antioxidant effects and bioactive constituents of grape", *Erciyes Medical Journal*, 31 (4) 369-375 (2009).
- D19.** Yetim, H., I. Ozturk, F. Törnük, **O. Sağdıç**, M. Hayta, "Yenilebilir bitki ve tohum filizlerinin fonksiyonel özellikleri", *Gıda*, 35 (3) 205-210 (2010).
- D20.** Yetim, H., F. Törnük, I. Ozturk, **O. Sağdıç**, "Yenilebilir tohum filizlerinin mikrobiyal güvenliği", *Akademik Gıda*, 8 (2), 18-23 (2010).
- D21.** **Sağdıç, O.**, İ. Öztürk, "Kekiğin Antimikrobiyal aktivitesi", *Hasad Dergisi*, 302, 44-49 (2010).
- D22.** Albayrak, S., **O. Sağdıç**, A. Aksoy, "Bitkisel ürünlerin ve gıdaların antioksidan kapasitelerinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler", *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 26(4), 401-409 (2010).
- D23.** Tulukcu, E., **O. Sağdıç**, "Konya'da Aktarlarda satılan tıbbi bitkiler ve kullanılan kısımları", *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 27(4), 304-308 (2011).
- D24.** Ekici, L., **O. Sağdıç**, H. Yetim, "Et tüketimi ve kanser", *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 28 (2), 136-145 (2012).
- D25.** Tekle, Ş., **O. Sağdıç**, Ş. Nursaçan, H. Yetim, M. Erdem, "Ülkemizde ve dünyada helal gıda hususunda karşılaşılan", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 1 (1), 1-6 (2013).
- D26.** Demirci, M., **O. Sağdıç**, M. Çavuş, H. Pehlivanoğlu, M.T. Yılmaz, M.Y. Çağlar, "Prebiyotik oligosakkaritlerin kaynakları, üretimleri ve gıda uygulamaları", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6 (10), 20-31 (2017).
- D27.** Demirgöl, F., **O. Sağdıç**, "Laktik starter kültür üretim teknolojisi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7 (11), 27-37 (2017).
- D28.** Demirgöl, F., **O. Sağdıç**, "Fermente süt ürünlerinin insan sağlığına etkisi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 13, 45-53 (2018). DOI: [10.31590/ejosat.377798](https://doi.org/10.31590/ejosat.377798).
- D29.** Karaman, K., **O. Sağdıç**, "Fitaz aktif bazı laktik asit bakteri ve maya izolatlarının tam buğday ekmeğinde hamur reolojisi üzerine etkileri", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 14, 1-9 (2018). DOI: [10.31590/ejosat.455587](https://doi.org/10.31590/ejosat.455587).
- D30.** Başdoğan, G., **O. Sağdıç**, T. Daştan, S. Acar, G. Düz, "Farklı bölgelerden toplanan arı polenlerinin fizikokimyasal özellikleri ve şeker profillerinin belirlenmesi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 15, 627-631 (2019). DOI: [10.31590/ejosat.535054](https://doi.org/10.31590/ejosat.535054).
- D31.** Atasoy, H., K. Özkan, A. Karadağ, **O. Sağdıç**, "Farklı Partikül Boyutlarındaki Enginar Lifi İlavesinin Köfte Kalitesi Üzerine Etkisi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 16, 275-282 (2019). DOI: [0.31590/ejosat.544132](https://doi.org/10.31590/ejosat.544132).
- D32.** Cankurt, H., **O. Sağdıç**, "Bazı tıbbi ve aromatik bitkilerin su ekstraktlarının ve uçucu yağlarının model gıda olarak blok tip eritme peynirinde *Clostridium tyrobutyricum* ve toplam maya-küf sayıları üzerine etkisi", *Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi*, 21, 40-52 (2019).
- D33.** Karaman, K., **O. Sağdıç**, "Karvakrol ilavesinin *Zygosaccharomyces bailii* ile kontamine edilmiş elma suyunda bazı fizikokimyasal ve biyoaktif özelliklerin değişimi

üzerindeki etkisinin incelenmesi", *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, **7** (11), 1882-1893 (2019). DOI: [10.24925/turjaf.v7i11.1882-1893.2852](https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i11.1882-1893.2852).

- D34.** Tekle, Ş., **O. Sağdıç**, "Helal gıda kapsamında gıda ambalaj ve kaplama maddelerinin incelenmesi", *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, **1** (2), 123-129 (2019).
- D35.** Bayram, Y., Y. Torlak, **O. Sağdıç**, "Üvez meyvesinin antioksidan aktivitesi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, **16**, 933-939 (2019). DOI: [10.31590/ejosat.589736](https://doi.org/10.31590/ejosat.589736).
- D36.** Tekle, Ş., **O. Sağdıç**, "Helal gıda kapsamında gıda ambalaj ve kaplama maddelerinin incelenmesi", *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, **1** (2), 123-129.
- D37.** Sağdıç, **O.**, S. Kayacan , E . Dertli, M. Arıcı, "Gıda güvenliği açısından COVID 19 etmeni SARS CoV 2'nin değerlendirilmesi ve korunma yöntemleri", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, **18**, 927-933 (2020). DOI: [10.31590/ejosat.715223](https://doi.org/10.31590/ejosat.715223).
- D38.** Sağdıç, **O.**, S. Karasu, H. Göktaş, "Piyasada satılan ticari propolis örneklerinin biyoaktif bileşenlerinin belirlenmesi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, **19**, 19-31 (2020). DOI: [10.31590/ejosat.734204](https://doi.org/10.31590/ejosat.734204).
- D39.** Gül, B., **O. Sağdıç**, K. Özkan, "Fermentasyonun mantar turşusunun biyoaktivitesi ve çeşitli özelliklerine etkisi", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, **21**, 333-340 (2021). DOI: [10.31590/ejosat.860073](https://doi.org/10.31590/ejosat.860073).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- E1.** Sağdıç, **O.**, G. Özkan, A.G. Karahan ve M. Özcan, "Türkiye'de yetişen bazı baharat ekstraktlarının antibakteriyel aktivitelerinin belirlenmesi", *XI. KÜKEM-Biyoteknoloji Kongresi, Biyoteknoloji (Kükem) Dergisi, Özel Sayısı*, **23** (2) 95-96, 1999. (Özet)
- E2.** Sağdıç, **O.**, B. Şimşek ve A. Kuşçu, "Gıda endüstrisinde biyofilmin önemi", *Türkiye 7. Gıda Kongresi*, sayfa 551-560, 22-24 Mayıs, Ankara, 2002.
- E3.** Kuşçu, A., **O. Sağdıç**, E. Küçüköner ve S. Özçelik, "Karotenoidlerin bazı özellikleri ve insan sağlığı açısından önemi", *Türkiye 7. Gıda Kongresi*, sayfa 647-656, 22-24 Mayıs, Ankara, 2002.
- E4.** Şimşek, B., **O. Sağdıç** ve E. Küçüköner, "Van otlı peynirlerinin elektroforez bantları ve bunların kimyasal ve duyuşsal özelliklerle ilişkisi", *SEYES 2003, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu*, sayfa 367-369, 22-23 Mayıs, İzmir, 2003.
- E5.** Sağdıç, **O.**, B. Şimşek ve S. Özçelik, "Gıdalarda bulunan bozulma etmeni mayalar ve gıda teknolojisindeki önemleri", *XIII. Biyoteknoloji Kongresi, Bildiriler Kitabı*, sayfa 171, 25-29 Ağustos, Çanakkale, 2003. (Özet)
- E6.** Sağdıç, **O.**, B. Şimşek ve E. Küçüköner, "Gıdalarda trans yağ asitlerinin bulunuşu ve insan sağlığı üzerine etkileri", *3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bildiriler Kitabı*, sayfa 751-760, 2-4 Ekim, Ankara, 2003.
- E7.** Özçelik, S., Sağdıç, **O.**, Dığrak, M., Özçelik, N. 2003. Gıda ve yemlerde mikotoksin oluşumunun önlenmesi ve eliminasyonu. *I. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, Bildiriler Kitabı*, sayfa 139-145, 18-19 Eylül, İstanbul.

- E8. Sağdıç, O.,** B. Şimşek ve S. Özçelik, "Küfle olgunlaştırılan peynirlerin küf florası ve toksik özellikleri", *I. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu*, Bildiriler Kitabı, sayfa 196, 18-19 Eylül, İstanbul, 2003. (Özet)
- E9. Sağdıç, O.,** G. Özkan, M. Özcan ve H. Özçelik, "*Origanum sipyleum* L. ekstraktının antioksidan ve antibakteriyal aktivitesi", *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, Poster No: P33, 26-28 Mayıs, Bursa, 2004. (Özet)
- E10.** Şimşek, B. ve **O. Sağdıç**, "Dolaz (tort) peynirinin bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri", *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, Poster No: P65, 26-28 Mayıs, Bursa, 2004. (Özet)
- E11.** Özkan, G., **O. Sağdıç**, H. Krüger ve S. Özçelik, "Türkiye'de baharat ve çay olarak kullanılan adaçayı (*Salvia fruticosa*) ve kekik (*Satureja thymbra*) türlerinin uçucu yağ bileşimlerinin ve antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi", *Gıda Kongresi 2005*, Sözlü Bildiriler Kitabı, sayfa 15-19, 19-21 Nisan, İzmir, 2005.
- E12. Sağdıç, O.,** H. Yetim, ve H. Yılmaz, "Doğal antimikrobiyal ve antioksidan madde kaynaklarımız: Baharatlar ve türevleri", *Gıda Kongresi 2005*, Poster Bildiriler Kitabı, sayfa 123-126, 19-21 Nisan, İzmir, 2005.
- E13.** Özdemir, C., M. Demirci, S. Özdemir ve **O. Sağdıç**, "Süt sanayiinde yüksek basınç uygulamaları", *Türkiye 9. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 33*, 24-26 Mayıs, sayfa 955-958, Bolu, 2006.
- E14. Sağdıç O.,** İ. Öztürk ve H. Yetim, "Üzüm Posası Toz ve Ekstraktının Elma ve Portakal Suyundaki Osmofil Mayalar Üzerine Etkisi", *Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster No:53, Sayfa No: 323*, 21-23 Mayıs, Erzurum, 2008.
- E15. Sağdıç O.,** R. Telli, L. Akaya ve H. Yetim, "Kekik Ekstraktının Köftede Antimikrobiyal, Antioksidan ve Duyusal Etkileri", *Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster No:20, Sayfa No: 547*, 21-23 Mayıs, Erzurum, 2008.
- E16.** Ekici L., İ. Öztürk, **O. Sağdıç** ve H. Yetim, "Kekik Uçucu Yağı İlavesinin Kuşbaşı Etler ve Bonfilenin Bazı Özelliklerine Etkisi", *Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster No:23, Sayfa No: 557-560*, 21-23 Mayıs, Erzurum, 2008.
- E17. Sağdıç O.,** L. Ekici ve H. Yetim, "Gıdaların Muhafazasında Yeni Mikrobiyal İnaktivasyon Metotları", *Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster No:39, Sayfa No: 949-952*, 21-23 Mayıs, Erzurum, 2008.
- E18. Sağdıç O.,** İ. Öztürk, N. Yapar ve H. Yetim, "Konfokal Mikroskop ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı", *Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster No:97, Sayfa No: 1135-1138*, 21-23 Mayıs, Erzurum, 2008.
- E19. Sağdıç O.,** S. Özçelik, B. Şimşek ve C. Özdemir, "Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri ve Küf Florası", *Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster No:70, Sayfa No: 709-712*, 21-23 Mayıs, Erzurum, 2008.
- E20.** Albayrak S., A. Aksoy, Ü. Budak ve **O. Sağdıç**, "Türkiye'de Yetişen İki *Senecio* Türünün Biyoaktivitesinin Belirlenmesi", *19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Poster No: PB 038*, 23-27 Haziran, Trabzon, 2008.
- E21.** Albayrak S., A. Aksoy ve **O. Sağdıç**, "Türkiye'de Doğal Yayılış Gösteren *Mentha x piperita* Uçucu Yağ ve Ekstraktının Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi", *19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Poster No: PB 039*, 23-27 Haziran, Trabzon, 2008.

- E22.** Albayrak S., A. Aksoy ve **O. Sağdıç**, "Türkiye'de Bitkisel Ürünlerin Antioksidan Kapasitenin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler", *19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Poster No: PB 130*, 23-27 Haziran, Trabzon, 2008.
- E23.** Öztürk, İ., **O. Sağdıç**, Z. Şimşek ve L. Ekici, "Bitkisel Doğal Ajanların Gıdaların Muhafazasında Kullanımı", *3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Poster no:4*, sayfa 143-148. 14-16 Mayıs, Bursa, 2009.
- E24.** Taşkırdı, Y. ve **O. Sağdıç**, "Laktulozun fonksiyonel özellikleri ve kullanım alanları ", *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Bildiri No: P 006*, sayfa 55, 21-23 Mayıs, Denizli, 2009.
- E25.** Şimşek, Z. ve **O. Sağdıç**, "Laktoz intolerans ve metabolik etkilerine yönelik iyileştirme çalışmaları", *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Bildiri No: P 010*, sayfa 61, 21-23 Mayıs, Denizli, 2009.
- E26.** Karaman, S., İ. Öztürk, **O. Sağdıç** ve A. Kayacier, "Üç Farklı Bitki Çayı ile Demlenen Sütün Fizikokimyasal ve Duyusal özellikleri". *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Bildiri No: P 019*, sayfa 77, 21-23 Mayıs, Denizli, 2009.
- E27.** Öztürk, İ. ve **O. Sağdıç**, "Pastörize Edilmiş Süt Ürünlerinde *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* (MAP)'in Canlılığı", *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Bildiri No: P 094*, sayfa 181, 21-23 Mayıs, Denizli, 2009.
- E28.** Öztürk, İ., **O. Sağdıç**, S. Karaman, A. Kayacier, H. Yetim, "Bitki Çayı İlaveli Dondurma Mikslerinde *Listeria monocytogenes*'in Canlılığı". *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Bildiri No: P 104*, sayfa 192, 21-23 Mayıs, Denizli, 2009.
- E29.** Dönmez, M., **O. Sağdıç**, M. Cankurtaran, "Farklı reçetelerde hazırlanan peynir helvası (Höşmerim) üretimi". *2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, sayfa: 367-371, 27-29 Mayıs, Van, 2009.
- E30.** Öztürk İ., S. Karaman, **O. Sağdıç**, A. Kayacier, ve H. Yetim, "Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri". *2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, sayfa: 862-865, 27-29 Mayıs, Van, 2009.
- E31.** **Sağdıç, O.**, M. Dönmez, K. Uysal ve M. Cankurtaran, "Fonksiyonel gıda olarak kullanılan yağ asitleri ve özellikleri", *6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bildiriler Kitabı*, sayfa: 409-415, 6-8 Kasım, Antalya, 2009.
- E32.** **Sağdıç, O.**, İ. Öztürk ve H. Yetim, "Gıda ve su kaynaklı protozoonlar ve riskleri", *6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Bildiriler Kitabı*, Poster No: 13, sayfa: 491-497, 6-8 Kasım, Antalya, 2009.
- E33.** **Sağdıç, O.**, Z. Şimşek ve H. Yetim, "Fermente sucuk üretiminde fermentasyon mikroorganizmaları kaynağı olarak turşu suyu kullanımı", *I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı*, Poster No: 19, sayfa 28, 2-3 Aralık, Kuşadası, Aydın, 2010.
- E34.** Öztürk, İ., **O. Sağdıç** ve H. Yetim, "Sucuk ve sucuk benzeri fermente et ürünlerinde enterokokların rolü ", *I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı*, sayfa 137-143, 2-3 Aralık, Kuşadası, Aydın, 2010.
- E35.** Törnük F., Öztürk I., Sağdıç O., Yetim H., "Türkiye'De Yetişen Bazı Aromatik Bitkilerden Elde Edilen Hidrosollerin Antimikrobiyal Etkileri Ve Gıdaların Dekontaminasyonunda Kullanımı", *3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, sayfa 539, 10-12 Mayıs 2012, Konya, Türkiye.

- E36.** Albayrak, S., A. Aksoy S. Albayrak, O. Sağdıç, "Bazı Lamiaceae Türlerinin in vitro Biyolojik Aktiviteleri'nin Belirlenmesi", *21. Ulusal Biyoloji Kongresi, Poster No: PA-045, Sayfa No: 383, 3-7 Eylül, İzmir, 2012.*
- E37. Sağdıç O.,** Ş. M. İter, B. Polat ve M. Hayta, "Ceviz içinin su ile ekstraksiyonundan elde edilen ekstraktların biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi", *Türkiye 11. Gıda Kongresi, Poster No: P402, Sayfa No: 349, 10-12 Ekim, Hatay, 2012.*
- E38. Sağdıç O.,** N. Yapar, İ. Öztürk, B. Taştumur, "Fermentasyonla gilaburunun biyoaktif özelliklerindeki değişim", *Türkiye 11. Gıda Kongresi, Poster No: P432, Sayfa No: 369, 10-12 Ekim, Hatay, 2012.*
- E39.** Öztürk, İ., S. Karaman, B. Taştumur, F. Törnük, **O. Sağdıç**, A. Kayacier, "Kayseri'de tüketilen etsiz çiğ köftelerdeki uçucu aromatik bileşenlerin belirlenmesi", *Türkiye 11. Gıda Kongresi, Poster No: P497, Sayfa No: 410, 10-12 Ekim, Hatay, 2012.*
- E40.** Cankurt, H., F. Törnük, **O. Sağdıç**, "Ketçap üretiminde peyniraltı suyunun kullanılabilirliği üzerine bir araştırma", *Türkiye 11. Gıda Kongresi, Poster No: P774, Sayfa No: 562, 10-12 Ekim, Hatay, 2012.*
- E41.** Yıldırım, R.M., G. Özülkü, E. Çakır, F. Törnük, Ö.S. Toker, **O. Sağdıç**, M. Arıcı, "İncir posası katılarak üretilen ekmeklerin biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi", *İç Anadolu Bölgesi, 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-2-30 Nisan 2015.*
- E42.** Toker, Ö.S., S. Karaman, S. Karasu, F. Törnük, Ü. Geçgel, **O. Sağdıç**, O. Gül, N. Özcan, "Farklı soğuk pres yağ atıklarının fizikokimyasal özellikleri", *İç Anadolu Bölgesi, 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-2-30 Nisan 2015.*
- E43. Sağdıç O.,** K. Karaman, "Fitaz aktivitesine sahip laktik asit bakterileri ve mayalar", *İç Anadolu Bölgesi, 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-2-30 Nisan 2015.*
- E44.** Karaman, K., **O. Sağdıç**, "Ozmofil mayalardan *Zygosaccharomyces bailii* ve *Z. rouxii* 'nin elma suyunda canlılığı ve inhibisyon olanaklarının cevap yüzey metodu ile araştırılması", *İç Anadolu Bölgesi, 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-2-30 Nisan 2015.*
- E45.** Cebi, N., F. Bozkurt, **O. Sağdıç**, M.T. Yılmaz, "Fourier Transform Infrared (Kızılötesi) Spektroskopisi Kullanılarak Bal Ürünlerindeki Arı Sütünün Varlığının ve Miktarının Belirlenmesine Yönelik Metot Geliştirilmesi" *Türkiye 12. Gıda Kongresi, S202 sayfa 35, 5-7 Ekim 2016, Edirne.*
- E46.** Sağcan, N., S.S. Ayyıldız, B. Karadeniz, **O. Sağdıç**, "Yeşil Çaydan L-Teanin Ekstraksiyon Optimizasyonu ve Saflaştırılması" *Türkiye 12. Gıda Kongresi, S288 sayfa 54, 5-7 Ekim 2016, Edirne.*
- E47.** Bayraktar, F.Ş., N. Özcan, **O. Sağdıç**, "Türkiye'de Yabani Olarak Yetişen Karahindiba Bitkisi Köklerinden İnülin Eldesi", *Türkiye 12. Gıda Kongresi, S555 sayfa 128, 5-7 Ekim 2016, Edirne.*
- E48.** Özkan, K., **O. Sağdıç**, "Fermentasyonun Bazı Sebzelerin Toplam Antioksidan Kapasitesine Etkisi" *Türkiye 12. Gıda Kongresi, P611 sayfa 479, 5-7 Ekim 2016, Edirne.*
- E49.** Göktaş, H., N. Konar, Ö.S. Toker, **O. Sağdıç**, "Farklı DP (veya MW) Sahip İnülin Kaplama Çikolatada Enerji Düzeyinin Azaltılması ve Lif Oranının Arttırılması Amacı ile Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi" *Türkiye 12. Gıda Kongresi, P731 sayfa 555, 5-7 Ekim 2016, Edirne.*

- E50.** Mese, A.E., D. Ozdemir, N. Cebi, A. Develioglu, T. Ozturk, C.E. Dogan, M.E. Yayla, **O. Sağdic**, "Helal Gıda Denetiminde Jelatin, Glutamat ve L-Sisteinin Kaynağına Yönelik Hızlı, Ekonomik ve Pratik Tespit Metotlarının Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yaygınlaştırılması", 8. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, 30 Mayıs-3 Haziran 2016, Isparta, Türkiye.
- E51.** Tekle, Ş., **O. Sağdic**, M.Z. Durak, "Gıda Açısından Helal Turizmin Değerlendirilmesi".
1. International Halal Tourism Congress, Proceedings Books 874-881/ 07-09 April 2017, Alanya- Turkey.
- E52.** Tekle, Ş., **O. Sağdic**, "Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddelerinin Helal Gıda Açısından İncelenmesi", 4. International Halal and Healthy Food Congress, Book of Congress, pages 106-107. 03-05 November 2017. Ankara-Turkey.
- E52.** Tekle, Ş., **O. Sağdic**, A. Şahiner, "Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Ambalajların Helal Gıda Açısından İncelenmesi", TÜRKAS Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, 06-07 Aralık 2017, İstanbul-Türkiye.
- E53.** **Sağdic, O.**, K. Özkan, "Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve organik tarım", 6. Çocuk Dostları Kongresi, sayfa 133, 08-10 Mart 2018, İstanbul-Türkiye.

F. Ar-Ge Çalışmaları (TEYDEB vb. Ar-Ge Danışmanlıkları)

- F1. Sağdic, O.** "Arı polenlerinin dekontaminasyonu ve sınıflandırılması" Balparmak, Altıparmak A.Ş. TUBİTAK TEYDEP-1501 AR-GE PROJESİ, DANIŞMAN, 2015-2016.
- F2. Sağdic, O.** "Glutensiz ekmek üretimi" İHE İstanbul Halk Ekmek, TUBİTAK TEYDEP-1501 AR-GE PROJESİ, DANIŞMAN, 2016-2017.
- F3. Sağdic, O.** "Dirençli nişasta üretimi" Demirpolat Şirketler Grubu, AR-GE PROJESİ, DANIŞMAN, 2017-2018.
- F4. Sağdic, O.** "Jelatinsiz yumuşak şeker için prose ve formülasyon optimizasyonu" KERVAN GIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, TEYDEB PROJESİ No: 3191279, Nolu TUBİTAK TEYDEP-1501 AR-GE Projesinde DANIŞMAN 2019- 2020.
- F5. Sağdic, O.** "Probiyotik Meyve Suyu Reçece ve Prosesinin Geliştirilmesi" DÖHLER GIDA SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ, TEYDEB PROJESİ No: 3120383, Nolu TUBİTAK TEYDEP 1501 AR-GE Projesinde DANIŞMAN 2019-2020.
- F6. Sağdic, O.** "Kenevir tohumu sütü üretimi" HYGGEFOODS GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş., TEYDEB-1507 KOBİ AR-GE BAŞLANGIÇ PROJESİ, TUBİTAK TEYDEP Projesinde DANIŞMAN, 2018-2020.