

HAMZA GÖKTAŞ

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

E-Posta Adresi : hamza.goktas@istinye.edu.tr
Telefon (İş) : -
Telefon (Cep) : ***
Adres : İSTANBUL/İSTANBUL

Öğrenim Bilgisi

| | |
|--------------------------------------|--|
| Doktora 2017 9/Mart/2021 | YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/ Tez adı: Çeşitli ticari kaynaklardan izole edilen saccharomyces cerevisiae var. boulardii'nin probiyotik özelliklerinin belirlenmesi ve dondurma üretiminde kullanımı (2021) Tez Danışmanı:(Enes Dertli; Osman Sağdıç) |
| Yüksek Lisans 2014 4/Ocak/2017 | YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Farklı polimerizasyon derecesine sahip inulinin kaplamalık çikolatada kullanım olanaklarının araştırılması (2016) Tez Danışmanı:(Nevzat Konar; Osman Sağdıç) |
| Lisans 2009 17/Haziran/2013 | ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK-MİMARLIK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./ |

Akademik Görevler

| | |
|--|--|
| DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 01.02.2022 | İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR. (TAM BURLU)) |
| ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 01.04.2021-01.02.2022 | İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR. (TAM BURLU)) |

Projelerde Yaptığı Görevler:

- Çeşitli Ticari Kaynaklardan İzole Edilen Saccharomyces cerevisiae var. boulardii nin Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Dondurma Üretiminde Kullanımı, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:HAMZA GÖKTAŞ, Yürütücü:OSMAN SAĞDIÇ, , 16/09/2019 - 29/04/2021 (ULUSAL)
- Probiyotik İçeren Diş Dostu Puding Üretimi, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:HAMZA GÖKTAŞ, Yürütücü:Sude ER, , 01/08/2022 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
- Ultrasound Teknolojisinin Probiyotik Saccharomyces cerevisiae var. boulardii'nin Probiyotik ve Biyoaktif Özellikleri Üzerindeki Etkisinin Araştırılması, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü:Beyza Kaya, Yardımcı Personel:Demet TURALI, Danışman:HAMZA GÖKTAŞ, , 01/08/2022 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
- β-V Tohum Kristalleri Kullanımı ile Non-Karyojenik Çikolata Üretimi, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:HAMZA GÖKTAŞ, Yürütücü:NEVZAT KONAR, Danışman:OSMAN SAĞDIÇ, Araştırmacı:NEVZAT ARTIK, , 01/10/2015 - 01/10/2016 (ULUSAL)

İdari Görevler

Program Başkanı
05.09.2021

İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA
TEKNOLOJİSİ PR. (TAM BURSULU)

Ödüller

1. Akademik Onur Ödülü, İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ, 2021
2. Patent Yarışması, İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ, 2021

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. GÖKTAŞ HAMZA (2023). Enrichment of antioxidant activity of ice cream samples with addition of rowanberry (*Sorbus aucuparia* L.) pulp and production of functional probiotic ice cream with using *L.rhamnosus*. Wiley, 58, 5962-5971., Doi: 10.1111/ijfs.16701 (Yayın No: 8632653)
2. GÖKTAŞ HAMZA, Turali Demet, AĞAN CANSU, SAĞDIÇ OSMAN (2023). Farklı Sürelerde Uygulanan Ultrases İşleminin *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii*'nin Probiyotik ve Antioksidan Özelliklerine Etkisi. European Journal of Science and Technology(51), 245-253., Doi: 10.31590/ejosat.1321968 (Yayın No: 8632717)
3. DİKMEN Hilal, GÖKTAŞ HAMZA, DEMİRBAŞ Fatmanur, KAYACAN SELMA, İSPİRLİ HÜMEYRA, ARICI MUHAMMET, TÜRKER MUSTAFA, SAĞDIÇ OSMAN, DERTLİ ENES (2023). Multilocus sequence typing of *L. bulgaricus* and *S. thermophilus* strains from Turkish traditional yoghurts and characterisation of their techno-functional roles. Springer Science and Business Media LLC, 1-11., Doi: 10.1007/s10068-023-01366-2 (Yayın No: 8407195)
4. GÖKTAŞ HAMZA, BAYCAR ABDULLAH, KONAR NEVZAT, YAMAN MUSTAFA, SAĞDIÇ OSMAN (2023). Using paprika extract in chocolate spread and white compound chocolate: effects on color stability and bioavailability. Springer Science and Business Media LLC, Doi: 10.1007/s11694-023-01871-2 (Yayın No: 8337316)
5. KAYACAN SELMA, VURMAZ Melike, Bezirci Emine, KAYA Yasemin, DİKMEN Hilal, GÖKTAŞ HAMZA, DEMİRBAŞ Fatmanur, ENCU Betül, SOYKUT Esra, ALEMDAR Filiz, ÇAKIR İBRAHİM, DURAK MUHAMMED ZEKİ, SAĞDIÇ OSMAN, ARICI MUHAMMET, TÜRKER MUSTAFA, DERTLİ ENES (2022). Isolation and characterization of yogurt starter cultures from traditional yogurts and growth kinetics of selected cultures under lab-scale fermentation. Informa UK Limited, 53(4), 454-463., Doi: 10.1080/10826068.2022.2098325 (Yayın No: 7738872)
6. BEKİROĞLU HATİCE, GÖKTAŞ HAMZA, Karabrahim Dila, BOZKURT FATİH, SAĞDIÇ OSMAN (2022). Determination of rheological, melting and sensorial properties and volatile compounds of vegan ice cream produced with fresh and dried walnut milk. Elsevier BV, 28, Doi: 10.1016/j.ijgfs.2022.100521 (Yayın No: 7656352)
7. BAYCAR ABDULLAH, KONAR NEVZAT, GÖKTAŞ HAMZA, SAĞDIÇ OSMAN, Genç Polat Derya, Genç Polat Derya (2022). The effects of beetroot powder as a colorant on the color stability and product quality of white compound chocolate and chocolate spread. FapUNIFESP (SciELO), 42, Doi: 10.1590/fst.66220 (Yayın No: 7011310)
8. GÖKTAŞ HAMZA, DİKMEN Hilal, BEKİROĞLU HATİCE, ÇEBİ NUR, DERTLİ ENES, SAĞDIÇ OSMAN (2022). Characteristics of functional ice cream produced with probiotic *Saccharomyces boulardii* in combination with *Lactobacillus rhamnosus* GG. Elsevier BV, 153, Doi: 10.1016/j.lwt.2021.112489 (Yayın No: 7227323)
9. GÖKTAŞ HAMZA, KONAR NEVZAT, TOKER ÖMER SAİD, SAĞDIÇ OSMAN (2021). Investigation effects of inulin degree of polymerization on compound chocolate quality. Hindawi Limited, 45, Doi: 10.1111/jfpp.15766 (Yayın No: 7142518)
10. GÖKTAŞ HAMZA, DİKMEN Hilal, DEMİRBAŞ Fatmanur, SAĞDIÇ OSMAN, DERTLİ ENES (2021). Characterisation of probiotic properties of yeast strains isolated from kefir samples. Wiley, 74, Doi: 10.1111/1471-0307.12802 (Yayın No: 7138557)
11. BAYCAR ABDULLAH, KONAR NEVZAT, POYRAZOĞLU ENDER SİNAN, GÖKTAŞ HAMZA, SAĞDIÇ OSMAN (2021). Using white spread and compound chocolate as phenolic compound delivering agent: A model study with black carrot extract. Hindawi Limited, 45, Doi: 10.1111/jfpp.15392 (Yayın No: 7011314)
12. GÖKTAŞ HAMZA, DERTLİ ENES, SAĞDIÇ OSMAN (2021). Comparison of functional characteristics of distinct *Saccharomyces boulardii* strains isolated from commercial food supplements. Elsevier BV, 136, Doi: 10.1016/j.lwt.2020.110340 (Yayın No: 7011306)
13. KAYACAN SELMA, KARASU SALİH, AKMAN PERİHAN KÜBRA, GÖKTAŞ HAMZA, DOYMAZ İBRAHİM, SAĞDIÇ OSMAN (2020). Effect of different drying methods on total bioactive compounds, phenolic profile, in vitro bioaccessibility of phenolic and HMF formation of persimmon. Elsevier BV, 118,

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

Doi: 10.1016/j.lwt.2019.108830 (Yayın No: 7011288)

14. OBA İLTER ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, KONAR NEVZAT, GÖKTAŞ HAMZA, Çukur Yusuf, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2017). Rheological and melting properties of sucrose-free dark chocolate. Informa UK Limited, Doi: 10.1080/10942912.2017.1362652 (Yayın No: 7011304)
15. KONAR NEVZAT, OBA İLTER ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, GÖKTAŞ HAMZA, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN (2017). Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by ? V seeding: textural, rheological and melting properties. Springer Science and Business Media LLC, 243, Doi: 10.1007/s00217-017-2891-5 (Yayın No: 7011301)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. OBA İLTER ŞİRİN, GÖKTAŞ HAMZA, TOKER ÖMER SAİD, KONAR NEVZAT, SAĞDIÇ OSMAN, ARTIK NEVZAT (2016). Production of Sugar-free Milk Chocolate Using ?-V Seed Crystals. 15th International Cereal and Bread Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7017748)
2. GÖKTAŞ HAMZA (2023). Ultrases Uygulamasının S. cerevisiae ve S. boulardii'nin Oto-agregasyon Yüzdesine Etkisi. INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES, 770-771. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:8632746)
3. GÖKTAŞ HAMZA (2023). Dondurma üretiminde üvez pulpu kullanılmasının dondurmanın ilk damla süresine etkisi. 6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023), 212 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:8539905)
4. GÖKTAŞ HAMZA, DERTLİ ENES, SAĞDIÇ OSMAN (2020). Fermente gıdalar, meyveler ve ticari ürünlerden S. boulardii suşlarının izolasyonu ve fenotipik karakteristiklerinin belirlenmesi. International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, 62 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7017752)
5. DİKMEN Hilal, DEMİRBAŞ Fatmanur, GÖKTAŞ HAMZA, KAYACAN SELMA, SAĞDIÇ OSMAN, ARICI MUHAMMET, DURAK MUHAMMED ZEKİ, DERTLİ ENES (2020). Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen S. thermophilus ve L. delbrueckii subsp. bulgaricus Türlerinin Tanımlanması ve MLST Yöntemi ile Alt Suşlarının Belirlenmesi. International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, 78 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7017758)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. GÖKTAŞ HAMZA (2023). EFFECT OF DIFFERENT DRYING TECHNIQUES ON THE BIOACTIVE, COLOR, ANTIBACTERIAL AND SENSORY FEATURES OF DATE PLUM FRUITS (DIOSPYROS LOTUS L.). Association of Food Technology, Turkey(48), 1254-1263., Doi: 10.15237/gida.GD23105 (Kontrol No: 8643714)
2. SAĞDIÇ OSMAN, KARASU SALİH, GÖKTAŞ HAMZA (2020). Piyasada Satılan Ticari Propolis Örneklerinin Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi. European Journal of Science and Technology, Doi: 10.31590/ejosat.734204 (Kontrol No: 7011317)

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

1. GÖKTAŞ HAMZA, KONAR NEVZAT, TOKER ÖMER SAİD, SAĞDIÇ OSMAN (2016). Farklı DP Sahip İnulinin Kaplama Çikolatada Enerji Düzeyinin Azaltılması ve Lif Oranının Arttırılması Amacı ile Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 731 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7017763)

Burs

443478 YÜKSEKÖĞRETİM KURULU, YÖK tarafından Mart 2017 yılında ilk defa başlatılan 100 tematik alanda 2000 Doktoralı insan yetiştirme projesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Burs, 01.03.2017 -10.03.2021 (Ulusal)

443488 TÜBİTAK, TÜBİTAK 2211-C Yurt İçi Öncelikli Alanlar Doktora Burs Programı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Burs, 05.06.2018 -05.03.2021 (Ulusal)