

# **Dr. Öğr. Üyesi Görkem ÖZÜLKÜ**

## **Kişisel Bilgiler**

**E-posta:** ozulkug@yildiz.edu.tr  
**Web:** <https://avesis.yildiz.edu.tr/ozulkug>

## **Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ORCID: 0000-0003-0495-5667  
Yoksis Araştırmacı ID: 135921

## **Eğitim Bilgileri**

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, Türkiye 2013 - 2017  
Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Abd, Türkiye 2010 - 2013  
Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2009

## **Araştırma Alanları**

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

## **Akademik Unvanlar / Görevler**

Dr. Öğr. Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - Devam Ediyor  
Araştırma Görevlisi Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2017 - 2018  
Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2014 - 2018

## **Akademik İdari Deneyim**

Ziyaretçi Araştırmacı, Quadram Enstitüsü, 2022 - 2022

## **Verdiği Dersler**

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Lisans, 2020 - 2021  
Fırınçılık Ürünleri Teknolojisi, Doktora, 2018 - 2019  
Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019  
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2018 - 2019  
Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

## **Yönetilen Tezler**

Özulkü G., Tam Buğday Unlu Ekşi Hamurun Bisküvi Üretiminde Kullanımının Bisküvi Kalite Özelliklerine Etkisi, Yüksek Lisans, T.ALİOĞLU(Öğrenci), 2019  
Özulkü G., Keçiboynuzu Unu İlavesinin Ekşi Hamur Fermentasyonuna Etkisi, Yüksek Lisans, S.KARLIDAĞ(Öğrenci), 2019

## **SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Effects of Fish Skin Gelatin Hydrolysates Treated with Alcalase and Savinase on Frozen Dough and Bread Quality**  
Tekle S., ÖZÜLKÜ G., Bekiroglu H., SAĞDIÇ O.  
Foods, cilt.13, sa.1, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effects of Casein Hydrolysate Prepared with Savinase on the Quality of Bread Made by Frozen Dough**  
BEKİROĞLU H., ÖZÜLKÜ G., SAĞDIÇ O.  
Foods, cilt.12, sa.20, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **POSSIBILITY OF USING BLACK OLIVE SEED POWDER IN FORMULATIONS TO FUNCTIONALIZE BREAD**  
Cakir E., Yıldırım R., Pour N., Özulkü G., Toker Ö. S., Arıcı M.  
Latin American Applied Research, cilt.53, sa.4, ss.395-401, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Impact of grape marc, as a partial replacer of sugar and wheat flour, on the bioaccessibility of polyphenols, technological, sensory, and quality properties of cake by mixture design approach**  
Bursa K., Isik G., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., Kian-Pour N., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., Gulcu M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.18, sa.8-9, ss.611-626, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Antioxidant Capacity and Profiles of Phenolic Acids in Various Genotypes of Purple Wheat**  
P. Shamanin V., Tekin Çakmak Z. H., I. Gordeeva E., Karasu S., Pototskaya I., S. Chursin A., E. Pozherukova V., Özulkü G., I. Morgounov A., Sağdıç O., et al.  
FOODS, cilt.11, sa.16, ss.1-14, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **EFFECT OF SUGAR MIXTURES WITH DIFFERENT TYPES ON RHEOLOGICAL, PHYSICOCHEMICAL AND SENSORIAL QUALITY OF BISCUITS**  
ÖZÜLKÜ G., Ozcan O., Sener D., Atalay A., KARASU S., SAĞDIÇ O.  
Latin American Applied Research, cilt.52, sa.4, ss.359-364, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Evaluation of whole wheat flour sourdough as a promising ingredient in short dough biscuits**  
Alioglu T., Özulkü G.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, ss.1009-1016, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Potential probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented gilaburu and shalgam beverages**  
Akman P. K., Özulkü G., Törnük F., Yetim H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.149, ss.111705, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **The effect of taro-wheat flour and taro-gluten free flour on cake batters and quality**  
Arıcı M., Özulkü G., Kahraman B., Metin Yıldırım R., Toker Ö. S.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.15, sa.1, ss.531-540, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Taro flour usage in wheat flour bread and gluten-free bread: Evaluation of rheological, technological and some nutritional properties**  
Arıcı M., Özulkü G., Kahraman B., Yildirim R., Toker Ö. S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **IMPROVING THE BREAD QUALITY OF SUNI-BUG DAMAGED WHEAT FLOURS BY SOURDOUGH BREADMAKING AND LIQUID RYE SOUR**  
Özulkü G., Sivri Özay D.  
Acta Alimentaria, cilt.49, sa.2, ss.170-180, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **The effect of invertase concentration on quality parameters of fondant**  
Ozcan O., Yildirim R., Toker Ö. S., Akbas N., Özulkü G., Yaman M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.9, ss.4242-4250, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Investigating the usage of unsaturated fatty acid-rich and low-calorie oleogels as a shortening mimetics in cake**  
Pehlivanoglu H., ÖZÜLKÜ G., YILDIRIM R. M., Demirci M., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Biodiversity and technological properties of yeasts from Turkish sourdough**  
Arıcı M., Özulkü G., Yıldırım R. M., Sağdıç O., Durak M. Z.

- FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.27, ss.499-508, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. Bioactive and bioaccessibility characteristics of honeybee pollens collected from different regions of Turkey  
 OZKAN K., SAGCAN N., ÖZÜLKÜ G., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., Muz M. N.  
 JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.1, ss.581-587, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. Rapid detection of adulteration of cold pressed sesame oil adultered with hazelnut, canola, and sunflower oils using ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometric  
 Özulkü G., Yıldırım R. M., Toker Ö. S., Karasu S., Durak M. Z.  
 Food Control, cilt.82, ss.212-216, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. Characterization of the rheological and technological properties of the frozen sourdough bread with chickpea flour addition  
 Özulkü G., Arıcı M.  
 JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.1493-1500, 2017 (SCI-Expanded)
- XVIII. Modeling of Bioactive Compound Content of Different Tea Bags: Effect of Steeping Temperature and Time  
 YILDIRIM R. M., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., Baslar M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.  
 JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XIX. Physicochemical and nutritional properties of taro (*Colocasia esculenta L. Schott*) flour as affected by drying temperature and air velocity  
 ARICI M., YILDIRIM R. M., ÖZÜLKÜ G., YASAR B., TOKER Ö. S.  
 LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.434-440, 2016 (SCI-Expanded)

## **Düger Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. Carob Flour Addition to Sourdough: Effect of Sourdough Fermentation, Dough Rheology and Bread Quality  
 Karlıdağ S., Arıcı M., Özulkü G.  
 Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.19, sa.3, ss.541-553, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. Durum Buğdayı Ununun Ekmek Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması  
 ÖZÜLKÜ G.  
 Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.38, ss.130-136, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread  
 ÇAKIR E., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.  
 European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.59-64, 2021 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. Ekşi Hamur ile Ekmek Üretim Teknolojisi  
 Sağdıç O., Arıcı M., Özulkü G., Metin Yıldırım R.  
 Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Hamit Köksel,Oğuz Acar,Buket Çetiner,Filiz Köksel, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.335-353, 2021
- II. Ekşi Hamur ile Ekmek Üretim Teknolojisi  
 Sağdıç O., Arıcı M., Özulkü G., Metin Yıldırım R.  
 Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Hamit Köksel,Oğuz Acar,Buket Çetiner,Filiz Köksel, Editör, Sidas Yayıncılık, İzmir, ss.335-353, 2021
- III. Ekşi hamur fermentasyonu ve teknolojisi  
 SAĞDIÇ O., ARICI M., ÖZÜLKÜ G.  
 Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Hüseyin Erten, Hidayet Sağlam, Editör, Nobel

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Using Ultrasound in The Thawing Process of Frozen Doughs**  
Çepič M., ÖZÜLKÜ G.  
International Aegean Scientific Research Symposium 2021, 25 - 26 Aralık 2021
- II. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL, TECHNOLOGICAL AND BIOACTIVE PROPERTIES OF IMMATURE AND MATURE WHOLE EINKORN WHEAT**  
Erkölençik M. F., Arıcı M., Kahraman B., Tulukçu E., Özülkü G., Sağdıç O.  
III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.330
- III. **RESEARCHES ON FODMAP REDUCTION IN BREAD**  
BAYDEMİR E., ÖZÜLKÜ G.  
INTERNATIONAL AEGEAN SYMPOSIA On Innovation Technologies & Engineering, Türkiye, 12 Mart 2021
- IV. **INCORPORATION OF OAT FLOUR SOURDOUGH ON BISCUIT FORMULATION TO REDUCE THE FAT CONTENT OF BISCUIT**  
ÖZÜLKÜ G.  
2nd INTERNATIONAL EUROPEAN CONFERENCE ON INTERDISCIPLINARY SCIENTIFIC RESEARCHES, 4 - 05 Temmuz 2020, cilt.2
- V. **RHEOLOGICAL BEHAVIOUR OF TYPE I SOURDOUGH DURING REFRESHMENT PROCEDURE**  
ÖZÜLKÜ G.  
1st International Conference on Food Technology and Nutrition, 15 - 17 Mayıs 2019, cilt.2, ss.8-14
- VI. **THE EFFECT OF WHOLEMEAL SOURDOUGH ON THE QUALITY OF SHORT DOUGH BISCUITS**  
Özülkü G., Alioğlu T.  
INTERNATIONAL SYMPOSIUM FOR ENVIRONMENTAL SCIENCE AND ENGINEERING RESEARCH, Konya, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2019, ss.182
- VII. **Evaluation of stability of Type I and Type II sourdough with chickpea flour during frozen storage**  
ÖZÜLKÜ G., ARICI M.  
7. uluslararası ekşi hamur sempozyumu -Sourdough for health, 6 - 08 Haziran 2018
- VIII. **Usage invertase enzyme in fondant production: the effect of concentration on quality parametres**  
Özcan Ö., Metin Yıldırım R., TOKER Ö. S., Akbaş N., ÖZÜLKÜ G., YAMAN M.  
The 4th international symposium on "traditional foods from adriatic to caucasus", Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- IX. **Usage of Invertase Enzyme in Fondant Production: The Effect of Concentration on Quality Parameters**  
METİN YILDIRIM R., TOKER Ö. S., Akbaş N., ÖZÜLKÜ G., Yaman M.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.383
- X. **Replacement of Sugar and Wheat Flour with Grape Marc in Cake Formulation: Effect on Textural Properties**  
METİN YILDIRIM R., Işık G., Bursa K., TOKER Ö. S., Palabıyık İ., ÖZÜLKÜ G.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.242
- XI. **Ekşi Ekmek Hamurundan İzole Edilen Mayaların Teknolojik Özellikleri**  
YILMAZ D., ARICI M., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G.  
19.ULUSLARARASI KATILIMLI ULUSAL BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Türkiye, 1 - 03 Aralık 2017
- XII. **PHYTASE ACTIVE OF LACTIC ACID BACTERIA FROM TURKISH SOURDOUGH**  
METİN YILDIRIM R., ARICI M., ÖZÜLKÜ G., DURAK M. Z.  
International Congress on Fundamental and Applied Sciences, Saraybosna, Bosna-Hersek, 21 Ağustos 2017, ss.69
- XIII. **Detection of starch in yoghurt using ATR-FTIR spectroscopy**

- US A. A., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., BAYRAKTAR F. Ş., SAĞDIÇ O.  
 2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- XIV. **Detection of Adulteration of Orange Juice Adulterated with Grapefruit, Mandarin, Apple and Grape Juices using ATR-FTIR Spectroscopy**  
 ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., TOKER Ö. S., Cebi N., DURAK M. Z., ARICI M.  
 II. International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, Üsküp, Makedonya, 26 Ekim 2016, ss.164
- XV. **Gölevez (*Colocasia esculenta L. Schott*) Ununun Ekmek Üretiminde Kullanılması**  
 Arıcı M., Yaşar B., Özulkü G., Metin Yıldırım R., Toker Ö. S.  
 TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.252
- XVI. **Physical and sensory characteristics of cake enriched with honeybee pollen**  
 ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., SAĞDIÇ O., ARICI M.  
 15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.161
- XVII. **Improving the Bread Quality of High Protease Activity Flour Using Hops Humulus Lupulus Extract**  
 ÖZÜLKÜ G., SİVRİ ÖZAY D.  
 Institute of Food Technologists Annual Meeting 2016, 16 - 19 Temmuz 2016
- XVIII. **Resistant Starch Content of Taro (*Colocasia esculenta L. Schott*) Flour Drying at Different Conditions**  
 ARICI M., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., Yasar B.  
 IFT Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016
- XIX. **Improvement Functionality of Bread With Olive Pulp Powder**  
 ARICI M., Cakir E., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., METİN YILDIRIM R.  
 IFT Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016
- XX. **Improving the bread quality of high protease activity flour by using hops (Humulus Lupulus)**  
 ÖZÜLKÜ G., SİVRİ ÖZAY D.  
 International Food Technologist (IFT), Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 Temmuz 2016, ss.15
- XXI. **Physical and Sensory Charachteristics of Cake Enriched with Honeybee Pollen**  
 ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., SAĞDIÇ O., ARICI M.  
 15th International Cerael and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XXII. **Bread making performance of yeast isolated from Turkish sourdough**  
 ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., Yilmaz D., ARICI M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.  
 6th Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.30
- XXIII. **Identification of Yeast Isolated from Turkish Sourdough**  
 DURAK M. Z., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., ARICI M., SAĞDIÇ O.  
 VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.72
- XXIV. **Determination of yeast diversity in Turkish sourdough by FT-IR spectroscopy**  
 METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., DURAK M. Z., ARICI M., SAĞDIÇ O.  
 VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.71
- XXV. **Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated form Turkish Industrial Sourdough Samples**  
 Cakir E., Durak M. Z., Metin Yıldırım R., Özulkü G., Arıcı M., Sağdıç O.  
 6.Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül - 02 Ekim 2015, ss.73
- XXVI. **Improving the bread quality of high protease activity flour by using sourdough and liquid rye dough**  
 ÖZÜLKÜ G., SİVRİ ÖZAY D.  
 V Symposium on Sourdough, Helsinki, Finlandiya, 10 Ekim 2012, ss.16

## Desteklenen Projeler

Özulkü G., Şık E., TÜBİTAK Projesi, Buğday Kepeğinin Mikrobiyal Biyoproses ile Modifikasyonu ve Modifiye Kepeğin Ekmek Üretiminde Kullanılması, 2022 - 2023  
 ARICI M., SAĞDIÇ O., ÖZÜLKÜ G., TULUKÇU E., Erkölencik M. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Olgunlaşmamış Siyez Buğdayının Fizikokimyasal Besinsel ve Prebiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021

Arıcı M., Dağlıoğlu O., Bilgin Şimşek E., TÜBİTAK Projesi, Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Gölevez Colocasia esculenta L Schott Ununun Firincilik Ürünlerinde Kullanımı, 2014 - 2016

### Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2020

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2020

### Metrikler

Yayın: 53

Atıf (WoS): 142

Atıf (Scopus): 263

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 8

### Burslar

Tubitak 2219 Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Programı, TÜBİTAK, 2020 - 2022