

DUYGU ÖZMEN

ARŞ.GÖR.

E-posta : dozmen@yildiz.edu.tr

Düger E-posta : duyguozmen92@gmail.com

Adres : Yıldız Teknik Üniversitesi Davutpaşa Kampüsü Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 34210, Esenler/İstanbul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 2HilSJUAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1052-3599

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-5539-2020

ScopusID: 57209104327

Yoksis Araştırmacı ID: 266095

Öğrenim Bilgisi

Doktora

2019 - Devam Ediyor

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.,

Türkiye

Yüksek Lisans

2016 - 2019

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,

Türkiye

Lisans

2011 - 2016

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Eğitim, Training School on NMR in Food Science, ODTÜ Food Engineering, 2019

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN BAZI HİDROKOLLOİDLERİN DOĞRUSAL OLmayan BÖLGEDEKİ REOLOJİK DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2019

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi

2017 - Devam Ediyor

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.

1. TOKER Ö. S., KARASU S., ÖZMEN D., ARIKAN O., BEKİROĞLU H., KARAMAN S., AKIN F., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Gıda Atıklarından Elde Edilen Proteinlerin Yüksek Gerilim Uygulamasıyla Modifiye Edilerek Model Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2023 - Devam Ediyor
2. Özmen D., Yıldırım Ş., TÜBİTAK Projesi, Kolajen İlaveli Fonksiyonel Kefir Üretilmesi, 2021 - 2022
3. Toker Ö. S., Konar N., Palabıyık İ., TÜBİTAK Projesi, Çikolota Pre-Kristalizasyon Kinetiğinin ve Oluşan Polimorf Çeşitlerinin Belirlenmesine Yönelik Reometre Temelli Yeni Metot Geliştirilmesi, 2019 - 2022
4. ÖZMEN D., TÜBİTAK Projesi, Meyankökünün Kurutulmasında Alternatif Kurutma Yöntemlerinin Etkilerinin İncelenmesi, Kurutma Kinetiğinin Ve İşlem Performansının Değerlendirilmesi, 2015 - 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effect of extraction temperature of taro mucilage on physicochemical and rheological properties**
Arıcı M., Şenol B. M., Öztürk E., Özmen D., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.18, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Effect of ultrasound-ethanol immersion, microwave and starch-blanching pretreatments on drying kinetics, rehydration, and quality properties of beetroot chips**
Kian-Pour N., Ceyhan T., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
International Journal of Food Engineering, cilt.20, sa.2, ss.85-99, 2024 (SCI-Expanded)
3. **Microwave-modified xanthan gum: Alterations in steadyand dynamic rheological behaviors**
Kurt A., Öztürk E., Özmen D., Yıldırım Yalçın M., Arıcı M., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.47, sa.1, ss.14525, 2024 (SCI-Expanded)
4. **Modification of chia (*Salvia hispanica L.*) seed mucilage (a heteropolysaccharide) by atmospheric pressure cold plasma jet treatment**
Mutlu S., Palabıyık I., Kopuk B., Gunes R., Boluk E., BAĞCI U., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., KONAR N.
Food Bioscience, cilt.56, 2023 (SCI-Expanded)
5. **Gelatin production from turkey (*Meleagris gallopavo*) skin as a new source: from waste to a sustainable food gelling agent**
Ozcan Y., Kurt A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.103, sa.11, ss.5511-5520, 2023 (SCI-Expanded)
6. **Improvement of some techno-functional properties of aquafaba by pre-fermentation with *Lactobacillus plantarum* MA2**
BEKİROĞLU H., Karimidastjerd A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Inan M., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
Food Bioscience, cilt.54, 2023 (SCI-Expanded)
7. **Usage of green pea aquafaba modified with ultrasonication in production of whipped cream**
Kılıçlı M., Özmen D., Bayram M., Toker Ö. S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.32, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
8. **Relation between large amplitude oscillatory shear analysis and bubble forming properties of chewing gum**
Yıldırım-Mavis C., ÖZMEN D., Akdeniz E., Palabıyık I., TOKER Ö. S.
Journal of Food Engineering, cilt.346, 2023 (SCI-Expanded)
9. **A review on latest innovations in physical modifications of galactomannans**
Kian-Pour N., Yıldırım-Yalcın M., Kurt A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
Food Hydrocolloids, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
10. **Determination of Viscoelastic and Physicochemical Interactions of Dextran Type Exopolysaccharides (EPS) with Different Starch Samples**
Gokcan H., Özmen D., Yalcın M. Y., Dertli E., Toker O. S., Sujka M.
SUSTAINABILITY, cilt.15, sa.6, ss.4934, 2023 (SCI-Expanded)
11. **Improvement of spreadability of grape molasses with induced crystallization for production of creamed molasses as a novel product**
Özmen D., Metin Yıldırım R., Bursa K., Kian-Pour N., Toker Ö. S., Palabıyık İ., Konar N., Yurt B.

12. A study on the structural, physicochemical, rheological and thermal properties of high hydrostatic pressurized pearl millet starch
Mirzababae S. M., ÖZMEN D., Hesarinejad M. A., TOKER Ö. S., Yeganehzad S.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.223, ss.511-523, 2022 (SCI-Expanded)
13. Effect of soapwort extract as an alternative to albumin on the physical, textural, sensory, and rheological properties of marshmallow
Ozcan Y., İÇYER N. C., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
14. High potential food wastes: Evaluation of melon seeds as spreadable butter
Sahin E., Erem E., Guzey M., Keser M. S., Icyer N. C., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Cakmak H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
15. Large-amplitude oscillatory shear behavior of xanthan gum/locust bean gum mixture: Effect of preparation methods on synergistic interaction
ÖZMEN D., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.45, sa.9, 2022 (SCI-Expanded)
16. Evaluation of kashar cheese meltability by tack and large amplitude oscillatory shear (LAOS) tests
Yildirim-Mavis C., ÖZMEN D., Yakisik E., TOKER Ö. S., PALABIYIK İ., Kaner O.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.127, 2022 (SCI-Expanded)
17. Large amplitude oscillatory shear (LAOS) measurements as a promising tool to predict electrospinnability of pectin solutions
ÖZMEN D., Balik B. A., Argın S., Yildirim-Mavis C., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.139, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
18. A tracer microrheology for determination of viscoelasticity of dilute ovalbumin colloids
Bakhsh A., Elobeid T., Avci E., Demirci M., Taylan O., Özmen D., Meral R., Yilmaz M. T.
Emerging Materials Research, cilt.11, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)
19. Drying of licorice root by novel radiative methods
İçier F., Özmen D., Çevik M., Çokgezme Ö. F.
Journal Of Food Processing And Preservation, sa.15214, 2020 (SCI-Expanded)
20. Physicochemical, rheological, molecular, thermal and sensory evaluation of newly developed complementary infant (6-24 months old) foods prepared with quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) flour
Ayseli M. T., YILMAZ M. T., ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ÖZMEN D., Capanoglu E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.315, 2020 (SCI-Expanded)
21. Impact of glucan type exopolysaccharide (EPS) production on technological characteristics of sourdough bread
İspirli H., ÖZMEN D., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Dertli E.
Food Control, cilt.107, 2020 (SCI-Expanded)
22. Non-linear rheological (LAOS) behavior of sourdough-based dough
Yildirim-Mavis C., Yilmaz M. T., Dertli E., Arıcı M., Özmen D.
Food Hydrocolloids, cilt.96, ss.481-492, 2019 (SCI-Expanded)

Diger Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. BİTKİ TOHUM MUSİLAJLARI VE GİDALARDA KULLANIMI
Vardar U. S., Özcan Y., Özmen D., Toker Ö. S.
Gıda, cilt.46, sa.2, ss.269-278, 2021 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. Modification of Food Powders

Kian-Pour N., Özmen D., Toker Ö. S.

Food Powders Properties and Characterization, Ertan Ermiş, Editör, Springer-Verlag , Basel, ss.125-153, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Investigation of Rheological Behavior of Hydrocolloids Commonly Used in Food Industry in Non-Linear Region**
Özmen D., Toker Ö. S.
2.Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.17-18
2. **Determination of the Quality Characteristic of Glucomannan Additive Sour Dough Bread**
ÖZMEN D., BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
2.Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.19-20
3. **EFFECT OF SPROUTED WHEAT FLOUR ON LAOS PROPERTIES OF WHEAT FLOUR-WATER DOUGH**
Yıldırım Ç., YILMAZ M. T., ÖZMEN D., ARICI M.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.101
4. **INVESTIGATION OF LAOS BEHAVIOR OF XANTHAN AND LOCUST BEAN GUM**
Özmen D., Toker Ö. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.102
5. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF ACTOMYOSIN**
AHHMED A., ÖZMEN D., Bursa K., TOKER Ö. S., Sakata R.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.74
6. **Fabrication of propolis loaded electrosprayed nanoparticles**
ÖZMEN D., Karakas C. Y., YILMAZ A., Dertli E., Bayram N. E., Yilmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280
7. **Bazı tıbbi bitkilerin toplam fenolik madde miktarının belirlenmesi**
ÖZMEN D., Vardar U. S., YILMAZ M. T.
International Symposium On Medicinal, Aromatic And Dye Plants, Malatya, Türkiye, 05 Ekim 2017, ss.12-13
8. **Meyankökünün Kurutulmasında Alternatif Kurutma Yöntemlerinin Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi**
İçier F., ÖZMEN D., Çevik M., Çokgezme Ö. F.
TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.521

Metrikler

Yayın: 32

Atf (WoS): 55

Atf (Scopus): 128

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 6

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

2.Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Katılımcı, Gazimagusa, Kıbrıs (Kktc), 2018

The International Symposium on Food Rheology & Texture, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2018

European Biotechnology Congress, Katılımcı, Athens, Yunanistan, 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji