

# DUYGU ÖZMEN

## ARŞ. GÖR.

E-posta : dozmen@yildiz.edu.tr

Diğer 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.
--	---

## Desteklenen Projeler

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 Üretimi, 2021 - 2022
3. Toker Ö. S., Konar N., Palabiyik İ., TÜBİTAK Projesi, Çikolata 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. **Can rheometer be used for determination of baking stability of cocoa based filling creams**  
Aktar B. U., İshak A. K., ÖZMEN D., Tuna Ağırbaş H. E., Atlı O., TOKER Ö. S.  
Journal of Food Engineering, cilt.387, 2025 (SCI-Expanded)
2. **Structural and sensory impact of various emulsifiers in cocoa hazelnut spread formulations**  
Icyer N. C., ÖZMEN D., Sener D., Kokyar N., TOKER Ö. S.  
Journal of Food Science, cilt.89, sa.10, ss.6590-6600, 2024 (SCI-Expanded)
3. **A new synergistic hydrocolloid with superior rheology: Locust bean /xanthan gum binary solution powdered by different drying methods**  
Mezreli G., Kurt A., Akdeniz E., ÖZMEN D., Basyigit B., TOKER Ö. S.  
Food Hydrocolloids, cilt.154, 2024 (SCI-Expanded)
4. **Textural, rheological, and structural properties of turkey and chicken gelatins from mechanical deboning residues**  
Kurt A., TOKER Ö. S., Akbulut M., Coklar H., ÖZMEN D., Ozcan Y., Hosseini S. R., Saricaoglu F. T., Demir G., Argun M. S.  
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.7, ss.4952-4965, 2024 (SCI-Expanded)
5. **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)
6. **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)
7. **Microwave-modified xanthan gum: Alterations in steady and 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)
8. **Modification of chia (Salvia hispanica L.) seed mucilage (a heteropolysaccharide) by atmospheric pressure cold plasma jet treatment**  
Mutlu S., Palabiyik İ., Kopuk B., Gunes R., Boluk E., BAĞCI U., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., KONAR N.  
Food Bioscience, cilt.56, 2023 (SCI-Expanded)
9. **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)
10. **Improvement of some techno-functional properties of aquafaba by pre-fermentation with Lactobacillus plantarum MA2**  
BEKİROĞLU H., Karimastjerd A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Inan M., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.  
Food Bioscience, cilt.54, 2023 (SCI-Expanded)
11. **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)

12. **Relation between large amplitude oscillatory shear analysis and bubble forming properties of chewing gum**  
Yildirim-Mavis C., ÖZMEN D., Akdeniz E., Palabiyik I., TOKER Ö. S.  
Journal of Food Engineering, cilt.346, 2023 (SCI-Expanded)
13. **A review on latest innovations in physical modifications of galactomannans**  
Kian-Pour N., Yildirim-Yalcin M., Kurt A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S.  
Food Hydrocolloids, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
14. **Determination of Viscoelastic and Physicochemical Interactions of Dextran Type Exopolysaccharides (EPS) with Different Starch Samples**  
Gokcan H., Özmen D., Yalcin M. Y., Dertli E., Toker O. S., Sujka M.  
SUSTAINABILITY, cilt.15, sa.6, ss.4934, 2023 (SCI-Expanded)
15. **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., Palabiyik İ., Konar N., Yurt B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.31, ss.1-10, 2023 (SCI-Expanded)
16. **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)
17. **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)
18. **High potential food wastes: Evaluation of melon seeds as spreadable butter**  
Sahin E., Erem E., Guzey M., Kesen M. S., İcyer N. C., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Cakmak H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
19. **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)
20. **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)
21. **Large amplitude oscillatory shear (LAOS) measurements as a promising tool to predict electrospinnability of pectin solutions**  
ÖZMEN D., Balık B. A., Argin S., Yildirim-Mavis C., TOKER Ö. S.  
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.139, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
22. **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)
23. **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)
24. **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)
25. **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)

26. **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)

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **BİTKİ TOHUM MUSİLAJLARI VE GIDALARDA 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. **Production of Fruit-Based Cocolin-Like Tablet Product**

Kılavuz T., Bozkurt F., Akman P. K., Özmen D., Toker Ö. S.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 Mayıs - 18 Ağustos 2024, ss.167

2. **Lemon Fiber: A Sustainable Solution for Healthier Cream Fillings**

Özmen D., Toker Ö. S., Akyıl Ozturk S.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.107

3. **Determination of Physicochemical Properties of Cocoa Fiber Obtained from Cocoa Processing by-Product**

Polat M. M., Özmen D., Toker Ö. S., Çapanoğlu Güven E., Gunes R.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.188

4. **Obtaining Aquafaba from Sprouted and Fermented Legumes**

Kaplan T., Babacan M., Sahin E. R., Özmen D., Toker Ö. S.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.226

5. **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

6. **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

7. **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

8. **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

9. **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

10. **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
11. **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
12. **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

## Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Özmen D., International Food Innovation and Sustainability Congress, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ağustos 2024  
Özmen D., The International Symposium on Food Rheology & Texture, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Ekim 2018

## Metrikler

Yayın: 40  
Atıf (WoS): 55  
Atıf (Scopus): 130  
H-İndeks (WoS): 3  
H-İndeks (Scopus): 6

## Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

International Food Innovation and Sustainability Congress, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2024  
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